

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		1-4класс	3	4	5	6	7	8
	26.01.2024г.							
138/96	Суп фасолевый с картофелем и тушенкой	8/250гр.	8/250гр.	18,96	5,94	12,7	10,53	179,3
	Биточки из кур.грудки со сметанным соусом с томатом №554	65/15гр.	65/15гр.	40,32	22,6	17	0	244
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	150гр.	150гр.	9,93	5,7	6,1	22,9	163,6
182/200	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	36,02	39,28	68,23	773,8
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	220/18гр.	220/18гр.	56,85	20	2	24	376
182/20	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,39	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	22	5,375	66,2	590,7

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"

Повар бригадир
 Калькулятор

Ч.И. Садыков

С.В. Филимонова
 А.А. Спиридонова