



СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции 1-4кл.	Масса порции 5-11кл.	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	
					белки	жиры	углевода		
1	2	3	4	5	6	7	8		
	26.09.2024г.								
136/96г.	Суп пшениный с картофелем	250гр.	250гр.	8,77	13	10,4	10,4	182	
672/96	Вареники с вишней и маслом сливочным	165/5гр.	165/5гр.	59,93	19,78	11,82	59,77	427,2	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,1	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,2	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			75	34,56	25,695	105	796,1	
403/96	Плов с говядиной	30/110г.	30/110г.	51,77	21,4	5,6	40,6	294,6	
сб./96	Икра кабачковая	25г.	25г.	6,93	0,6	3,5	3,7	48,5	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,1	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,2	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			65	23,78	12,575	79,1	530	

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редакторЛапшина 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.Садыхов

С.В.Филимонова

А.А.Спиридонова