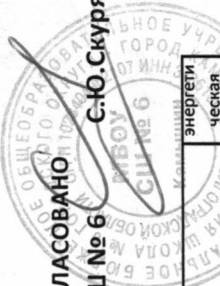


МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и овз

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	7-й День	1-4класс	3	5	6	7	8
	27.02.2024г /100,46 руб./						
449/96	Плов с мясом птицы	160	19,8	7,8	27,8	262,1	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	650	22,71	13,848	97,133	644,26	
		5-11класс					
449/96	Плов с мясом птицы	220	25,4	9,2	32,6	290	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	700	28,13	14,78	101,5	659,5	

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

Директор-мулоп "Комбинат
 социального питания"

Повар-бригадир
 Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

С.В.Филимонова
 А.А.Спиридонова