

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю.Скуряева

СОГЛАСОВАНО



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		1-4класс	5-11кл.					
		2	3	4	5	6	7	8
	27.12.2023г.							
129/96	Рассольник Ленинградский с тушенкой	15/250г.	15/250г.	19,98	5,25	0,25	8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	70/35г.	70/35г.	40,67	14,88	6,24	11,3	161,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,53	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	28,15	10,69	95,86	645
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	34,13	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	170гр.	170гр.	15,75	5,475	4,98	5,87	141,5
сб./96	Икра кабачковая	35г.	35г.	9,3	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	14,45	26,3	44,61	533,5

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.Садыхов

С.В.Филимонова
А.А.Спиридонова