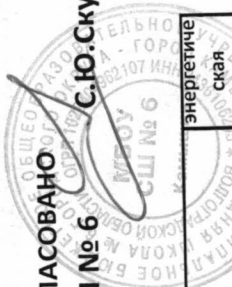


**СОГЛАСОВАНО**  
**Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева**



**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ/овз/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	<b>19-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>29.02.2024г./45руб./</b>					
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	3,15	13	15	184
ТТК96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6
	<b>Итого</b>	550	14,965	28,081	62,6	565,1
		<b>5-11класс</b>				
135/96	Суп с фрикадельками	250гр.	3,42	14,13	16,304	200
ТТК96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6
	<b>Итого</b>	570	15,235	29,211	63,904	581,1

**социального питания" Ч.И.САДЫХОВ**

Повар -бригадир *С.В.Филимонова*  
 Калькулятор *А.А.Спиридонова*

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