

**МЕНЮ**

**для учащихся общеобразовательных школ/овз/**

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			калорийность
			белки	жиры	углевода	
1	<b>3-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>31.01.2024г./45руб./</b>					
сб./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,23	192,64
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	0,84	0,09	4,98	22
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	560	11,265	14,7	80,01	504,14
		5-11 класс				
сб./96	Суп сырный	250гр	9,4	11,77	148,72	209,39
	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	0,735	0,078	4,357	19,25
64-96г.	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
182-2000	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
585/96	<b>Итого</b>	570	11,91	15,62	210,877	518,14

**Директор МУПОП "Комбинат социального питания"**

**Повар-бригадир**  
**Калькулятор**

**Ч.И.САДЫХОВ**

**С.В.Филимонова**  
**А.А.Спиридонова**

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.