

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 6  
 С.Ю. Скуряева



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-4класс	Масса порции 5-11кл.	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность	
					белки	жиры	углевода	ккал	г
1		2	3	4	5	6	7	8	
	<b>05.02.2024г.</b>								
136/96г.	Суп с клецками	250гр.	250гр.	12,07	12,75	10,2	10,2	178,5	
297/96	запеканка из творога со сгущенным молоком	120/10г.	120/10г.	57,14	19,88	14,42	16,24	275,94	
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5	
628-96г.	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,1	21,6	83,4	83,4	
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>34,105</b>	<b>49,595</b>	<b>123,04</b>	<b>641,34</b>	
387/96	Печень по строгановски	50/15г.	50/15г	51,23	4,2	13,3	3,08	148,27	
469/96	Макаронны отварные	150гр.	150гр.	7,98	6,24	0,72	41,76	241,2	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4	
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>12,215</b>	<b>17,495</b>	<b>79,64</b>	<b>576,37</b>	

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