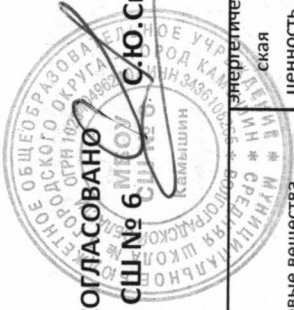


МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и овз

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

СОГЛАСОВАНО



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода		
1	19-й День	3	5	6	7	8	
	08.02.2024г./100,46руб./						
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110	
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	174	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	570	20,15	15,455	79,54	587,5	
		5-11 класс					
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5	
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	615	22,045	16,981	83,68	614,8	

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"

Повар -бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЬХОВ

С.В.Филимонова
А.А.Спиридонова

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.