

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	1-4класс	3	4	5	6	7	8
10.05.2023г.								
136/96	Суп рисовый с картофелем	250гр.		12,29	4,98	3,93	15,2	115,3
ТТК-2021г	Жаркое с мясом птицы	50/115г.		47	17,42	8,81	20,3	232,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр		3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.		1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	24,175	16,215	70,3	534,7
444/96	Окорочка тушеные	75гр.		34,63	10,2	4,25	21,25	247,35
464/96	Картофельное пюре	180гр.		19,66	3,6	6,6	27,36	189,9
182/2000	Булочка Молочная	50гр.		3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.		1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			60	15,58	14,33	83,41	624,15

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