

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

Для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 6 МБОУ СОЮ Скуряева

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-4класс	Масса порции 5-11кл.	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		2	3	4	5	6	7	8
	<b>11.05.2023г.</b>							
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	11,08	9,9	6,24	15,86	157,8
401/96	Гуляш из говядины	30/30гр.	30/30гр.	42,41	12,37	12,525	2,445	171,7
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	5,8	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>29,742</b>	<b>28,34</b>	<b>76,005</b>	<b>679,99</b>
449/96	Плов с птицей	50/150г.	50/150г	40,97	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	50г.	50г.	13,32	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>23,78</b>	<b>12,575</b>	<b>79,1</b>	<b>530</b>
	<b>Итого</b>			<b>120</b>	<b>47,55</b>	<b>25,15</b>	<b>158,2</b>	<b>1060</b>

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.

Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"

Повар бригадир  
Калькулятор

**Ч.И.Садыхов**

С.В.Филимонова  
А.А.Спиридонова

