

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/овз/

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю.Скуряева

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			какая ценность
			белки	жиры	углевода	
1	3-й день	3	5	6	7	8
	12.03.2025г./45руб./					
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
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	560	11,265	14,4	57,01	401,54
	5-11класс					
сб./96	Суп сырный	250гр	9,4	11,77	148,72	209,39
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	0,735	0,078	4,357	19,25
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	570	11,91	15,32	187,877	415,54

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

С.В.Филимонова
А.А.Спиридонова

Меню разработано на основании Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор/Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г.редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.