

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю.Скряева

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода	
1	2	3		4	5	6	7	8
	12.03.2025г.							
139/96	Суп вермишелевый с картофелем	210гр.		12,18	3,25	2,5	22	119,25
сб/96	Филе куриное тушеное в соусе №528	50/10гр.		43,52	26	4,8	4,7	164
482/96	Капуста свежая тушеная	90гр.		12,9	3,55	4,53	15,09	115,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.		4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.		2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	34,58	15,305	76,59	585,65
387/96	Печень по строгановски	35/30гр.		47,29	4,2	13,3	3,08	148,3
469/96	Макаронны отварные	180гр.		11,31	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50гр.		4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.		2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	12,22	17,495	79,64	576,37

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 ООО "Комбинат

социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И.Садыхов

С.В.Филимонова

А.А.Спиридонова