



СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю.Скряева

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	5-11кл.	4	5	6	7	8
	13.01.2025г.							
139/96	Суп вермишелевый с картофелем	230гр.	230гр.	12,18	3,25	2,5	22	119,25
сб/96	Филе куриное тушеное в соусе №528	50/10гр.	50/10гр.	43,52	26	4,8	4,7	164
482/96	Капуста свежая тушеная	90гр.	90гр.	12,9	3,55	4,53	15,09	115,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	34,575	15,305	76,59	585,65
395/96	Жаркое по домашнему с говядиной	25/110г.	25/110г.	58,6	17,42	8,81	20,3	232,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр.	50 гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	19,195	12,285	55,1	419,4

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.

Директор ООО "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И.Садыхов
С.В.Филимонова
А.А.Спиридонова