



С.Ю. Скуряева

для учащихся общеобразовательных школ и овз

№ рецептуры		Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			1-4класс	белки	жиры	углевода	
1	7-й день		3	5	6	7	8
		14.01.2025г /104,20 руб./					
403/96		Плов с говядиной	160	19,8	7,8	27,8	262,1
182-2000		Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.		Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66
сб.96г.		Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
585/96		Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
		Итого	650	22,708	13,848	97,133	644,26
			5-11класс				
403/96		Плов с говядиной	220	25,4	9,2	32,6	290
182-2000		Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.		Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38
сб.96г.		Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
628/96		Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
		Итого	700	28,125	14,48	78,5	556,9

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