

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и овз

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность		
			белки	жиры	углевода	ккал	г	г
1	9-й день	3	5	6	7	8		
	16.01.2025г./104,20руб./							
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110		
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	174		
сб.96г.	Овоши	60	0,8	0,1	2,6	14		
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5		
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186		
	Итого	570	20,15	15,455	79,54	587,5		
		5-11 класс						
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5		
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8		
сб.96г.	Овоши	60	0,8	0,1	2,6	14		
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5		
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186		
	Итого	615	22,045	16,981	83,68	614,8		

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар -бригадир

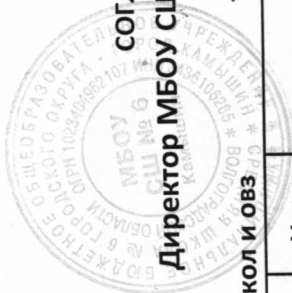
Калькулятор

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.



СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 6
С.Ю.Скуряева