

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 6 **С.Ю. Скуряева**



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	1-класс	5-11кл.	4	5	6	7	8
	16.05.2023г.							
136/96	Суп рисовый с картофелем	250гр.	250гр.	12,29	4,98	3,93	15,2	115,3
ТТК-2021г	Жаркое с мясом птицы	50/115г.	50/115г.	47	17,42	8,81	20,3	232,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	24,175	16,215	70,3	534,7
449/96	Плов с птицей	50/150г.	50/150г.	40,97	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	50г.	50г.	13,32	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			60	23,78	12,58	79,1	530

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 МУПОП "Комбинат

социального питания"

Ч.И.Садыхов

Повар бригадир

Калькулятор

С.В.Филимонова

А.А.Спиридонова