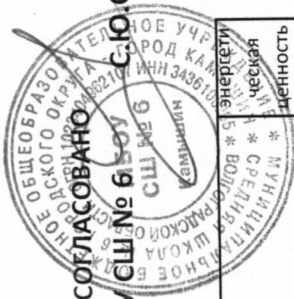


МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и овз

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	2-й день	3	5	6	7	8	
	16.05.2023г /82,25руб./						
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	90гр.	7,15	5,84	14,27	135,4	
463/96	Каша гречневая	150гр.	5,475	4,98	4,87	121,5	
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	
	Итого	550	15,4	14,3	63,94	485,6	
	5-11класс						
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	100гр.	8,73	7,13	17,44	165,5	
463/96	Каша гречневая	180гр.	6,57	5,976	5,84	145,8	
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	
	Итого	590	18,075	16,58	68,08	540	

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

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