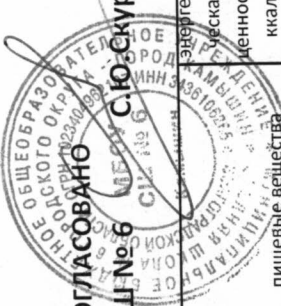


**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

**Директор МБОУ СШ №6 С.Ю.Скряева**

**СОГЛАСОВАНО**



для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-4класс	Масса порции 5-11кл.	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		2	3	4	5	6	7	8
	<b>17.05.2023г.</b>							
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр.	11,76	3,6	7,176	5,24	99,08
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	30,68	6,6	14,34	0,24	156,6
464/96	Картофельное пюре	155гр.	155гр.	16,85	3,6	2,2	1,1	68,7
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
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>15,58</b>	<b>27,19</b>	<b>41,38</b>	<b>511,3</b>
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	30,68	6,6	14,34	0,24	156,6
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	19,66	5,475	4,98	5,87	141,5
сб/96	Овощи порционные	65гр.	65гр.	3,95	0,83	0	0,833	6,5
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
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>14,68</b>	<b>22,8</b>	<b>41,74</b>	<b>491,5</b>

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