

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

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



№ 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
	18.04.2024г.							
129/96	Рассольник Ленинградский с тушенкой	12/250г.	12/250г.	20,22	5,25	0,25	8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	60/20гр.	60/20гр.	39,84	14,88	6,24	11,3	161,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	9,07	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	28,15	10,685	95,86	645
444/96	Куры тушеные в соусе №528	50/40гр.	50/40гр.	41,69	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	17,44	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	17,45	12,705	61,92	575,8

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