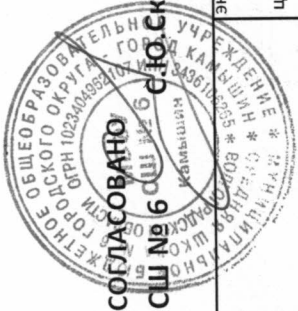


**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

Для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СОШ № 6 с. Ю. Скуряева



№ рецептуры	Наименование блюд	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>18.05.2023г.</b>							
153/96	Суп гречневый с картофелем с тушенкой	10/250гр.	10/250гр.	17,09	13	10,4	10,4	182
449/96	Плов с птицей	45/155г.	45/155г.	38,52	21,4	5,6	40,6	294,6
685-96	Пирожок сдобный с повидлом	60гр.	60гр.	7,41	14,23	10,37	33,92	286,7
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>49,03</b>	<b>26,47</b>	<b>106,5</b>	<b>846,7</b>
423/96	Тефтели в соусе	90/38г	90/38г.	40,05	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,2	3,65	3,32	23,25	141
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот с изюмом	200г.	200г.	8,02	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>12,23</b>	<b>21,035</b>	<b>87,69</b>	<b>592,3</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