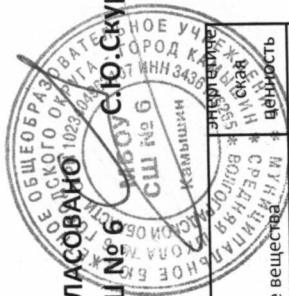


**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ и овз

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



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода		
1	<b>4-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>18.05.2023г./82,25руб./</b>						
439/96	Птица отварная	90 гр.	21	25,32	14,28	365,4	
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	2,1	4,6	8,5	81,7	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	<b>Итого</b>	690	25,275	33,795	67,38	676	
		<b>5-11 класс</b>					
439/96	Птица отварная	100 гр.	21	25,32	24,28	385,4	
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	2,1	4,6	8,5	81,7	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	<b>Итого</b>	730	25,275	33,795	77,38	696	

Директор МУПОП "Комбинат  
 социального питания"

Повар -бригадир  
 Калькулятор

**Ч.И.САДЫХОВ**

С.В.Филимонова  
 А.А.Спиридонова

Меню разработано на основании Сборника рецептур/блюдо 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.