

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и овз

для учащихся общеобразовательных школ и овз										энергетиче- ская ценность
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			углевода	8			
			белки	жиры						
1	9-й день	3	5	6	7					
	19.12.2024г./100,46руб./									
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110				
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	174				
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14				
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5				
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186				
	Итого	570	20,15	15,455	79,54	587,5				
		5-11 класс								
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5				
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8				
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14				
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5				
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186				
	Итого	615	22,045	16,981	83,68	614,8				

Директор ООО "Комбинат
социального питания"

Повар -бригадир

Калькулятор

Ч. И. САДЫХОВ

С.В.Филимонова

А.А. Спиридонова

Калькулятор

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