

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ

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



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		1-4кл.	5-11кл.					
		2	3	4	5	6	7	8
	<b>19.05.2023г.</b>							
	Щи из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр.	11,72	6,76	4,68	11,96	107,12
120/96		65гр.	65гр.	27,91	10,2	4,25	21,25	247,35
444/96	Окорочка тушеные	180гр.	180гр.	19,66	5,48	4,98	5,87	141,5
464/96	Картофельное пюре	50гр.	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
182/200	Булочка Молочная	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
628/96	Чай с сахаром			65	24,2	17,39	73,88	682,87
	<b>Итого</b>							
	Жаркое по домашнему с куриным филе	55/150гр.	55/150гр.	54,29	17,4	8,81	20,3	232,5
ТТК-20		50 гр.	50 гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
182/20	Булочка Молочная	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
628/96	Чай с сахаром			60	19,2	12,29	55,1	419,4
	<b>Итого</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