

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю.Скряева

СОГЛАСОВАНО

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	1-4класс	3	4	5	6	7	8
	23.01.2024г.							
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.		16,13	5,25	0,25	8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	55/10гр.		41,16	14,88	6,24	11,3	161,4
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.		11,31	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50гр.		4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	чай с сахаром	200/гр.		2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	28,15	10,685	95,86	645
443/96	Рагу с окорочками	50/110г.		45,61	13,85	8,19	12,68	180,2
сб.96г.	Кукуруза консервированная	30гр.		10,32	0,18	0,06	1,26	5,97
182/2000	Булочка Молочная	50гр.		4,22	3,95	4,7	27,75	169
588/96	Компот из сухофруктов	200г.		4,85	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	18,575	12,95	70,685	466,35

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.

Директор ООО "Комбинат

социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И.Садыхов

С.В.Филимонова

А.А.Спиридонова