

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/овз/

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				ценность ккал
			белки	жиры	углевода	энергетическая ценность	
1	7-й день	3	5	6	7	8	
	23.05.2023г /82,25руб./						
449/96	Плов с мясом птицы	150гр.	9,358	19,25	2,353	125,9	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14	
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	
	Итого	660	12,533	23,13	56,953	396,6	
		5-11класс					
449/96	Плов с мясом птицы	200гр.	12,477	25,67	3,137	167,86	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14	
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	
	Итого	710	15,652	29,54	57,737	438,56	

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