

**МЕНЮ**

**для учащихся общеобразовательных школ/овз/**

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



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углеводе	квар	
1	3-й день	3	5	6	7	8	
	<b>24.04.2024г./45руб./</b>						
сб./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,23	192,64	
	Квашеная капуста с маслом	80гр.	0,84	0,09	4,98	22	
64-96г.	растительным	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Булочка	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
585/96	Компот	Итого	11,265	14,7	80,01	504,14	
		5-11 класс					
сб./96	Суп сырный	250гр	9,4	11,77	148,72	209,39	
	Квашеная капуста с маслом	70гр.	0,735	0,078	4,357	19,25	
64-96г.	растительным	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Булочка	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
585/96	Компот	Итого	11,91	15,62	210,877	518,14	

**Директор МУПОП "Комбинат социального питания"**

Повар-бригадир

Калькулятор

**Ч.И.САДЫХОВ**

С.В.Филимонова

А.А.Спиридонова

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.