

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

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

СОГЛАСОВАНО



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества			энергетическая ценность * Э Ккал
					белки	жиры	углевода	
1		1-4класс	5-11кл.	4	5	6	7	8
	24.08.2024г.	2	3					
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	10/250гр.	10/250гр.	17,56	3,6	7,176	5,24	99,08
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	34,13	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	17,44	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	17,45	29,97	46,15	584,1
423/96	Тефтели в соусе	80/20гр.	80/20гр.	33,1	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия	180гр.	180гр.	9,07	6,24	0,72	41,76	241,2
сб./96	отварные	40г.	40г.	9,8	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Икра кабачковая	50гр	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Булочка Молочная	200г.	200г.	9,27	0,6	0	29	111,2
	Компот с изюмом			65	15,42	21,94	109,9	741
	Итого							

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