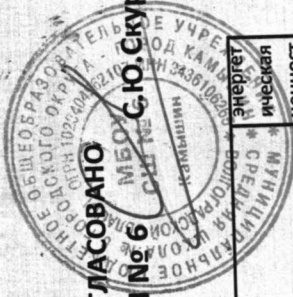


**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ/овз/

Директор МБОУ СШ №6 **С.Ю. Скуряева**



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				Энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	<b>5-й день</b>	3					
	<b>26.04.2024г. /45 руб./</b>						
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15	183,3	
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8	
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>15,325</b>	<b>17,725</b>	<b>55</b>	<b>397,6</b>	
	<b>5-11класс</b>						
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3	199,2	
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8	
	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>16,475</b>	<b>18,975</b>	<b>56,3</b>	<b>413,5</b>	

Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"  
Повар бригадир  
Калькулятор

**Ч.И.САДЫХОВ**  
С.В.Филимонова  
А.А.Спиридонова

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд, 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.