

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю.Скряева

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
	30.01.2024г.							
138/96	Суп гороховый с картофелем и тушенкой	13/250гр.	70гр.	23,5	5,94	12,7	10,53	179,3
ТТК-2024г.	Наггетсы куриные	70гр.	100гр.	30	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	100гр.	100гр.	15,1	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	200гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	23,39	25,405	72,45	755,05
403/96	Плов с говядиной	25/155гр.	25/155г.	51,9	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	25г.	25г.	6,7	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	200гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	23,78	12,575	79,1	530

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 ООО "Комбинат

социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И.Садыхов

С.В.Филимонова

А.А.Спиридонова