

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и овз

для учащихся общеобразовательных школ и овз							энергетическая ценность
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			углевода	
			белки	жиры			
1	9-й день	3	5	6	7	8	
	30.01.2025г./104,20руб./						
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110	
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	174	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	570	20,15	15,455	79,54	587,5	
		5-11 класс					
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5	
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	615	22,045	16,981	83,68	614,8	

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар -бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

С.В.ФИЛИМОНОВА

А.А.СПИРИДОНОВА

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.

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 6

С.Ю.Скुरяева