

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/овз/

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю.Скряева

СОГЛАСОВАНО

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода	
1	10-й день	3	5	6	7	8
	31.01.2025г. /45 руб./					
136/96	Суп пшенный	230гр.	2,1	5	8,25	197,5
ТТК-202	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34
	Итого	530	13,22	22,16	78,23	674,8
		5-11класс				
136/96	Суп пшенный	250гр.	2,28	5,43	8,96	214,7
ТТК-202	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34
	Итого	550	13,4	22,59	78,94	692

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 редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.