

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

Для учащихся общеобразовательных школ

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

СОГЛАСОВАНО



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		2	3	4	5	6	7	8
	<b>03.05.2023г.</b>							
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.		13,41	5,25	0,25	8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	65/35г.		37,68	14,88	6,24	11,3	161,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.		8,2	3,65	3,32	23,25	141
182/2000	Булочка Молочная	50гр.		3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200/гр.		1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>25,56</b>	<b>13,29</b>	<b>77,35</b>	<b>544,8</b>
393/97	Сосиски отварные	100гр.		30,68	6,6	14,34	0,24	156,6
464/96	Картофельное пюре	180гр.		19,66	5,475	4,98	5,87	141,5
сб/96	Овощи порционные	65гр.		3,95	0,83	0	0,833	6,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр		3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.		1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>14,68</b>	<b>22,8</b>	<b>41,74</b>	<b>491,5</b>

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редакторЛапшина 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