

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 6

С.Ю. Скуряева

рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
						белки	жиры	углевода	
1	2	3			4	5	6	7	8
	03.03.2025г.								
129/96	Рассольник Ленинградский	235г.		235г.	16,13	5,25	0,25	8	55,5
125-96	Оладьи печеночные с соусом №528	55/10гр.		55/10гр.	41,16	14,88	6,24	11,3	161,44
169/96	Макаронные изделия отварные	150гр.		150гр.	11,31	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50гр.		50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
528/96	чай с сахаром	200/гр.		200/гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого				75	28,15	10,69	95,86	645,04
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	235/15г.		235/15г.	60,15	20	2	24	376
588/96	Компот из сухофруктов	200г.		200г.	4,85	0,6	0	29	111,2
	Итого				146,4	50,52	16,16	183,7	1319,1

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и 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.

Директор ООО "Комбинат

социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И. Садыхов

С.В. Филимонова

А.А. Спиридонова