

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/овз/

Согласовано
 Директор МБОУ СШ № 6
 Камышин

С.Ю. Скуряева

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	питательные вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	клетчатка	
1	9-й день		3	5	7	8	
	06.04.2023г./82,25руб./						
460-96	Котлета куриная	100гр.	15,2	3,3	55,08	238,272	
528-96	Соус красный основной	50гр.	2,3	8,5	11,6	70,5	
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	2,1	4,6	58,5	81,7	
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	
	Итого	610	22,375	19,875	169,98	619,172	
	5-11 класс						
460-96	Котлета куриная	100гр.	15,2	3,3	55,08	298,272	
528-96	Соус красный основной	20гр.	1,3	7,5	19,6	120,5	
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	3,65	3,32	23,25	141	
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	
	Итого	610	22,925	17,595	142,73	788,472	

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"

Повар -бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ
 С.В.Филимонова
 А.А.Спиридонова

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.