

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/овз/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				какая ценность
			белки	жиры	углевода		
1	3-й день	3	5	6	7	8	
	25.12.2024г./45руб./						
сб./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,23	192,64	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	0,84	0,09	4,98	22	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	560	11,265	14,7	80,01	504,14	
		5-11 класс					
сб./96	Суп сырный	250гр	9,4	11,77	148,72	209,39	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	0,735	0,078	4,357	19,25	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	570	11,91	15,62	210,877	518,14	

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.Скряева