



Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева

**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ и овз

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	17-й день	3	5	6	7	8
	<b>12.09.2023г /94,59 руб./</b>					
449/96	Плов с мясом птицы	160	19,8	7,8	27,8	262,1
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	<b>650</b>	<b>22,71</b>	<b>13,85</b>	<b>97,133</b>	<b>644,26</b>
		<b>5-11класс</b>				
449/96	Плов с мясом птицы	220	25,4	9,2	32,6	290
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
сб.96г.	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
585/96	Компот	700	28,13	14,78	101,5	659,5
	<b>Итого</b>					

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 МУЛОП "Комбинат социального питания"  
Повар-бригадир  
Калькулятор

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