

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и овз

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева

СОГЛАСОВАНО

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность	
			белки	жиры	углевода		ккал	
1	2-й день	3	5	6	7		8	
	13.05.2025г /104,20 руб./							
сб/96	Котлеты в панировке	110	15,2	3,3	55,08	238,27		
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	121,5		
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14		
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5		
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4		
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42		
	Итого	770	23,65	12,26	107,15	602,67		
	5-11класс							
сб/96	Котлеты в панировке	110	15,2	3,3	55,08	238,27		
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8		
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14		
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5		
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4		
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42		
	Итого	800	24,745	13,25	108,12	626,97		

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.

Директор ООО "Комбинат социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

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