

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/овз/

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	6-й день	3	5	6	7	8	
	13.11.2023г./45руб/						
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25	
ТТК96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	580	9,065	15,68	74,8	544,75	
	5-11 класс						
136/96	Суп рисовый	250гр.	2,88	6,53	18,5	200	
ТТК96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	600	9,295	16,21	76,3	561,5	

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюдов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редакторЛапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г.редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С

**Директор МУПОП "Комбинат
 социального питания"**
 Повар-бригадир
 Калькулятор

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