

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	
					белки	жиры	углевода		
1		1-4класс	5-11кл.		4	5	6	7	8
	13.09.2023г.								
129/96	Рассольник Лениградский с тушенкой	15/250г.		19,9	5,25	0,25		8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	70/35г.		41,15	14,88	6,24	11,3		161,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.		8,2	3,65	3,32	23,25		141
182/2000	Булочка Молочная	50гр.		3,65	1,375	3,375	13,2		103,5
628/96	Чай с сахаром	200/гр.		2,1	0,4	0,1	21,6		83,4
	Итого			75	25,56	13,29	77,35		544,8
387/96	Печень по строгановски	45/50г.		51,05	4,2	13,3	3,08		148,3
469/96	Макаронны отварные	180гр.		8,2	3,65	3,32	23,25		141
182/2000	Булочка Молочная	50гр.		3,65	1,375	3,375	13,2		103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.		2,1	0,4	0,1	21,6		83,4
	Итого			65	9,625	20,095	61,13		476,17

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 МУПОП "Комбинат
социального питания"

Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И.Садыхов

С.В.Филимонова
А.А.Спиридонова