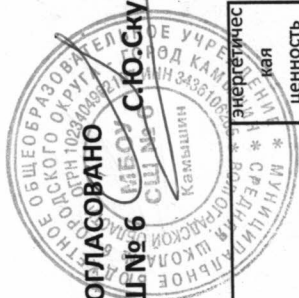


МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и овз

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева

СОГЛАСОВАНО



№ рецептуры		Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			1-4класс	белки	жиры	углевода	
1	3-й день		3	5	6	7	8
		14.05.2025г./104,20руб./					
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы		200	17,42	8,81	20,3	232,5
сб.96г.	Овощи		60	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка		50	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот		200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого		510	19,995	12,69	80,7	536
			5-11 класс				
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы		250	19,16	9,7	22,33	255,75
сб.96г.	Овощи		60	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка		50	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот		200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого		560	21,735	13,58	82,73	559,25

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд 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 ООО "Комбинат

социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

С.В.Филимонова

А.А.Спиридонова