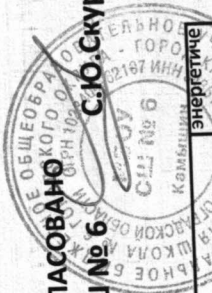


**МЕНЮ**

**для учащихся общеобразовательных школ/овз/**

**Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева**

**СОГЛАСОВАНО**



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	<b>9-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>14.09.2023г./45руб./</b>						
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	3,15	13	15	184	
ТТК96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72	
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	
	<b>Итого</b>	550	14,965	28,081	62,6	565,1	
	<b>5-11класс</b>						
		250гр.	3,42	14,13	16,304	200	
135/96	Суп с фрикадельками	70гр.	4,64	5,906	0	72	
ТТК96г.	Свекла со сметанным соусом	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
182/2000	Булочка	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	
642-96	Какао с молоком	570	15,235	29,211	63,904	581,1	
	<b>Итого</b>						

**социального питания" Ч.И.САДЫХОВ**

Повар -бригадир **С.В.Филимонова**  
 Калькулятор **А.А.Спиридонова**

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.