

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ****для учащихся общеобразовательных школ****СОГЛАСОВАНО****С.Ю.Скуряева****№ 6****Директор МБОу СШ № 6**

№ п/ч меню	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углеводы	
1	1.4класс	5-11кл.			4	5	6	7
1	2	3						8
	<b>15.04.2025г.</b>							
139/96	(уп формишевый с картофелем	250гр.	250гр.	14,26	3,25	2,5	22	119,25
66/96	Куриная грудка с овощами в соусе №528	55/25гр.	44,83	26	4,8	4,7	164	
463/96	Каша гречневая вязкая	130гр.	9,54	5,7	6,1	22,9	163,6	
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4	
	<b>Итого</b>		<b>75</b>	<b>36,73</b>	<b>16,88</b>	<b>84,4</b>	<b>633,8</b>	
387/96	Печень по строгановски	35/30гр.	47,32	4,2	13,3	3,08	148,3	
469/96	Макароны отварные	180гр.	11,31	6,24	0,72	41,8	241,2	
182/2000	Булочка Молочная	50 гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4	
	<b>Итого</b>		<b>65</b>	<b>12,215</b>	<b>17,495</b>	<b>79,64</b>	<b>576,37</b>	

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блод 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"**

**Ч.И.Садыхов**

Повар бригадир  
Калькулятор

С.В.Филимонова  
А.А.Спиридонова