

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ и овз

Директор МБОУ СШ № 6 **С.Ю.Скряева**

**СОГЛАСОВАНО**

МБОУ СШ № 6  
Камышинский район  
Саратовская область

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	<b>9-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>16.11.2023г./94,59руб./</b>						
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110	
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	174	
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	
	<b>Итого</b>	<b>570</b>	<b>20,15</b>	<b>15,455</b>	<b>79,54</b>	<b>587,5</b>	
		<b>5-11 класс</b>					
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5	
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	<b>Итого</b>	<b>615</b>	<b>22,045</b>	<b>16,981</b>	<b>83,68</b>	<b>614,8</b>	

Директор МУПОП "Комбинат социального питания" **Ч.И.САДЫХОВ**

Повар -бригадир **С.В.Филимонова**

Калькулятор **А.А.Спиридонова**

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