

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю.Скряева

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода	
1	2	3		4	5	6	7	8
	17.04.2025г.							
153/96	Суп гречневый с картофелем	200гр.	200гр.	11,39	13	10,4	10,4	182
664/96	Вареники с творогом и стученным молоком	140/8гр.	140/8гр.	57,24	19,78	11,82	59,77	427,2
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200г.	200г.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	34,555	25,695	104,97	796,1
664/96	Вареники с творогом и сметанным соусом №553	150/10г.	150/10г.	62,85	19,78	11,82	59,77	427,2
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	20,18	11,92	81,37	510,6

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.

Директор ООО "Комбинат
социального питания"

Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И.Садыхов

С.В. Филимонова
А.А. Спиридонова