

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-4класс	Масса порции 5-11кл.	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		2	3	4	5	6	7	8
	18.10.2023г.							
129/96	Рассольник Ленинградский с тушенкой	15/250г.	15/250г.	19,98	5,25	0,25	8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	70/35г.	70/35г.	40,67	14,88	6,24	11,3	161,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,53	3,65	3,32	23,25	141
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	25,56	13,29	77,35	544,8
425-96	Оладьи печеночные	85гр.	85гр.	45,33	14,88	6,24	11,3	161,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,53	3,65	3,32	23,25	141
сб/96	Овощи порционные	60гр.	60гр.	2,92	0,83	0	0,833	6,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,56	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	21,34	12,94	77,58	523,6

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд 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 МУПОП "Комбинат
социального питания"

Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И.Садыхов

С.В.Филлимонова
А.А.Спиридонова