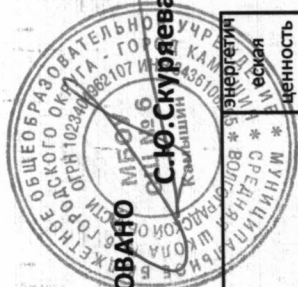


**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ

**СОГЛАСОВАНО**

Директор МБОУ СШ № 6 **С.Ю. Суряева**



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	1-4класс	3	4	5	6	7	8
	<b>18.09.2023г.</b>							
129/96	Рассольник Ленинградский с тушенкой	15/250г.	15/250г.	19,9	5,25	0,25	8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	70/35г.	70/35г.	41,15	14,88	6,24	11,3	161,44
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,2	3,65	3,32	23,25	141
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>25,56</b>	<b>13,29</b>	<b>77,35</b>	<b>544,84</b>
ТТК-2021г.	Отбивная из куриного филе	75г.	75г.	52,42	10,2	4,25	21,25	247,35
469/96	Макаронны отварные	150гр.	150гр.	6,83	3,65	3,32	23,25	141
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>15,625</b>	<b>11,045</b>	<b>79,3</b>	<b>575,25</b>

Меню разработано на основании Сборника рецептов,блюды 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 МУПОП "Комбинат"

социального питания" **Ч.И.Садыхов**

Повар бригадир  
Калькулятор

С.В. Филимонова  
А.А. Спиридонова