

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 6
С.Ю. Скуряева

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность
					белки	жиры	углевода	
1		1-4класс	3	4	5	6	7	8
	20.10.2023г.							
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	14/250гр.	14/250гр.	17,89	6,76	4,68	11,96	107,12
ТТК-201	Жаркое по домашнему с курицей	55/130г.	55/130г.	51,29	17,4	8,81	20,3	232,5
182/200	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	25,96	16,97	67,06	526,52
ТТК-202	Отбивная из куриной грудки	65г.	65г.	51,8	10,2	4,25	21,25	247,35
469/96	Макаронны отварные	150гр.	150гр.	7,38	3,65	3,32	23,25	141
182/200	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	15,63	11,05	79,3	575,25

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.Филимонова
А.А.Спиридонова