

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 6
С.Ю.Скуряева

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
	24.04.2024г.							
136/96	Суп рисовый с картофелем	250гр.		16,38	4,98	3,93	15,2	115,3
444/96	Куры тушеные в соусе №528	50/10гр.		32,14	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	115гр.		20,11	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.		4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.		2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	22,43	16,635	77,12	691,1
ТТК-2021г.	Куриный Кебаб	1шт.		37,7	22,6	17	0	244
сб./96	Икра кабачковая	35г.		9,62	0,6	3,5	3,7	48,5
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.		11,31	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50гр.		4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.		2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	31,215	24,695	80,26	720,6

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