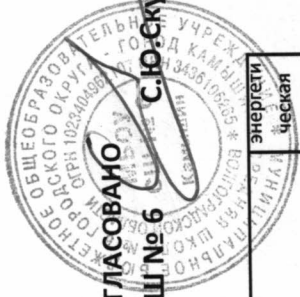


МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/овз/

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ №6 С.Ю. Скуряева



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
	2-й день		5	6	7	8
	24.10.2023г./45руб./					
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	13,25	12,5	22	219,25
182/2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	480	15,025	16,28	45	364,75
		5-11класс				
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	14,4	13,58	23,98	238,31
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,6	0	23	92
	Итого	500	16,375	16,96	60,18	433,81

**Директор МУПОП "Комбинат
 социального питания"**

**Повар-бригадир
 Калькулятор**

Ч.И.САДЬХОВ

**С.В.Филимонова
 А.А.Спиридонова**

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.