



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

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ/овз/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность * ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	<b>4-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>26.10.2023г./45руб./</b>						
136/96	Суп пшеничный	230гр.	3,15	2,75	13,5	126,5	
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	<b>Итого</b>	<b>520</b>	<b>14,35</b>	<b>5,15</b>	<b>50,9</b>	<b>466,9</b>	
	<b>5-11 класс</b>						
136/96	Суп пшеничный	250гр.	3,42	2,989	14,7	137,5	
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	<b>Итого</b>	<b>540</b>	<b>14,62</b>	<b>5,389</b>	<b>52,1</b>	<b>477,9</b>	

**Директор МУПОП "Комбинат социального питания" Ч.И.САДЬХОВ**

Повар -бригадир **С.В.Филимонова**  
 Калькулятор **А.А.Спиридонова**

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.