

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ

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

СОГЛАСОВАНО



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-4класс	Масса порции 5-11кл.	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		2	3	4	5	6	7	8
	<b>26.10.2023г.</b>							
129/96	Расольник Ленинградский с тушенкой	15/250г.	15/250г.	19,98	5,25	0,25	8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	70/35г.	70/35г.	40,67	14,88	6,24	11,3	161,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,53	3,65	3,32	23,25	141
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>25,56</b>	<b>13,285</b>	<b>77,35</b>	<b>544,8</b>
309-96г.	Морской язык тушеный	85г.	85г.	42,77	6,86	6,3	1,68	90,65
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	16,41	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	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
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>14,11</b>	<b>14,755</b>	<b>42,35</b>	<b>419,05</b>

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 МУПОП "Комбинат"

социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

**Ч.И. Садыхов**

С.В. Филимонова

А.А. Спиридонова