



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

**МЕНЮ**  
**для учащихся общеобразовательных школ/овз/**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность	
			белки	жиры	углевода	ккал		
	<b>7-й день</b>	3	5	6	7	8		
	<b>26.09.2023г./45руб./</b>							
110/96	Борщ из свежей капусты	230г.	14,95	7,25	13,5	204		
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22		
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5		
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186		
	<b>Итого</b>	580	17,565	11,12	76,28	515,5		
		<b>5-11класс</b>						
110/96	Борщ из свежей капусты	250г.	16,25	7,88	14,8	221,7		
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22		
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5		
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186		
	<b>Итого</b>	600	18,865	11,75	77,58	533,2		

**Директор МУПОП "Комбинат социального питания"**  
 Повар-бригадир  
 Калькулятор

**Ч.И.САДЫХОВ**

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.