

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

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

СОГЛАСОВАНО



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность	ккал
					белки	жиры	углевода		
1		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода		
		2	3	4	5	6	7	8	
	27.09.2023г.								
129/96	Рассольник Ленинградский с тушенкой	15/250г.	15/250г.	19,9	5,25	0,25	8	55,5	
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	70/35г.	70/35г.	41,15	14,88	6,24	11,3	161,4	
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,2	3,65	3,32	23,25	141	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			75	25,56	13,29	77,35	544,8	
393/97	Колбаса вареная с соусом сметанным с томатом № 554	80/30гр.	80/30гр.	40,7	6,6	14,34	0,24	156,6	
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	16,17	5,475	4,98	5,87	141,5	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,48	0,6	0	29	111,2	
	Итого			65	14,05	22,695	48,31	512,8	

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.

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"

Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И. Садыхов

С.В. Филимонова
А.А. Спиридонова