



СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/овз/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность * в 100 г продукта
			белки	жиры	углевода	ккал	
	2-й день						
	28.11.2023г./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.