

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СОШ № 6 С.Ю. Скуряева

СОГЛАСОВАНО



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
	28.11.2023г.							
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	14/250гр.	14/250гр.	18,64	3,6	7,176	5,24	99,08
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	34,13	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	16,41	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	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
	Итого			75	17,45	29,97	46,2	584,1
403/96	Плов с говядиной	30/150г.	30/150г.	49,88	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	35г.	35г.	9,3	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	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
	Итого			65	23,78	12,58	79,1	530

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