

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 6

СОГЛАСОВАНО

С.Ю. Скуряева

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
	02.04.2025г.							
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.		14,1	9,9	6,24	15,86	157,8
сб/96	Куриная грудка с овощами в соусе №528	55/25гр.		44,99	26	4,8	4,7	164
463/96	Каша гречневая вязкая	130гр.		9,54	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.		4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.		2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	43,38	20,615	78,26	672,32
425-96	Оладьи печеночные	55гр.		40,93	14,88	6,24	11,3	161,4
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.		11,31	6,24	0,72	41,76	241,2
сб/96	Овощи порционные	40гр.		3,81	0,83	0	0,833	6,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.		4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.		4,73	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	23,93	10,34	96,09	623,8

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 ООО "Комбинат социального питания"

Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И.Садыхов

С.В.Филимонова
А.А.Спиридонова