

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

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

СОГЛАСОВАНО



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-4класс	Масса порции 5-11кл.	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		2	3	4	5	6	7	8
	04.10.2023г.							
139/96	Суп вермишелевый с картофелем и курицей	10/250гр.	10/250гр.	15,16	3,25	2,5	22	119,25
сб/96	Куриная грудка тушеная с овощами в соусе №528	60/10г.	60/10г.	39,74	15,2	1,2	0,96	75,12
482/96	Капуста свежая тушеная	150гр.	150гр.	14,28	3,55	4,53	15,09	115,5
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			75	23,78	11,705	72,85	496,77
309-96г.	Морской язык тушеный	85г.	85г.	42,77	6,86	6,3	1,68	90,65
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	16,41	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	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			65	14,11	14,755	42,35	419,05

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редакторЛапшина 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