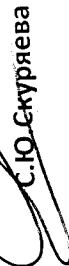
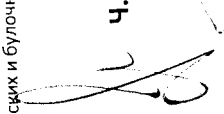


СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 6  С.Ю. Скуряева

МЕНЮ
 для учащихся общеобразовательных школ и овз

для учащихся общеобразовательных школ и овз							энергетиче- ская ценность ккал
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				
		1-4класс	белки	жиры	углевода		
1	7-й день	3	5	6	7	8	
	06.05.2025г /104,20 руб./						
403/96	Плов с говядиной	160	19,8	7,8	27,8	262,1	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
	Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
сб.96г.	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
585/96		650	22,708	13,848	97,133	644,26	
	Итого						
		5-11класс					
403/96	Плов с говядиной	220	25,4	9,2	32,6	290	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
сб.96г.	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
628/96		700	28,125	14,48	78,5	556,9	
	Итого						

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 ООО "Комбинат социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор
Ч.И.САДУХОВ
 С.В.Филимонова
 А.А.Спиридонова