

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и овз

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева

СОГЛАСОВАНО



рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			жир	углевода	ищеская ценност
			белки	жиры	углевода			
	5-й день							
	06.10.2023г./94,59р./							
284-96	Омлет натуральный	170	20,7	31,3	3,2		177	
сб/96	Кукуруза консервированная	60	1,5	0,7	6,3		41,4	
ТТК-202	Булочка с шоколадом	100	8	14,5	55,8		384	
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6		83,4	
	Итого	530	30,6	46,6	86,9		685,8	
		5-11класс						
284-96	Омлет натуральный	220	25,4	41,2	6,4		217	
сб/96	Кукуруза консервированная	50	0,916	2,342	2,475		63,3	
ТТК-202	Булочка с шоколадом	80	6,4	11,6	44,65		307,2	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6		83,4	
	Итого	550	33,116	55,242	75,125		670,9	

**Диретор МУПОП "Комбинат
социального питания"**

**Повар бригадир
Калькулятор**

Ч.И.САДЫХОВ
С.В.Филимонова
А.А.Спиридонова

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.