

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	Пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	ккал	
1		1-4класс	5-11кл.						
		2	3	4	5	6	7	8	
	08.11.2023г.								
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	46,15	584,1	
	Отбивная из куриной грудки	65г.	65г.	51,8	10,2	4,25	21,25	247,35	
ТТК-2021г.	Макаронны отварные	150гр.	150гр.	7,38	3,65	3,32	23,25	141	
469/96	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5	
182/2000	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4	
628/96	Итого			65	15,63	11,045	79,3	575,25	

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