

**МЕНЮ**

**для учащихся общеобразовательных школ и овз**

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	<b>3-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>08.11.2023г./94,59руб./</b>						
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	200	17,42	8,81	20,3	232,5	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	<b>Итого</b>	510	19,995	12,69	80,7	536	
	<b>5-11 класс</b>						
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	250	19,16	9,7	22,33	255,75	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	<b>Итого</b>	560	21,735	13,58	82,73	559,25	

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