

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 5

(подпись)
 Н.В. Петренко



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	
					белки	жиры	углевода		
1		1-4класс	5-1кл.		4	5	6	7	8
	06.05.2024г.	2	3						
423/96	Тефтели в соусе	80/20гр.	80/20гр	33,38	6,6	14,3	22,24	236,6	
	Макаронные изделия	180гр.	180гр.	9,22	6,24	0,72	41,76	241,2	
469/96	отварные	40г.	40г.	9,37	0,6	3,5	3,7	48,5	
с6/96	Икра кабачковая	50гр	50гр	3,76	1,375	3,38	13,2	103,5	
182/2000	Булочка Молочная	200г.	200г.	9,27	0,6	0	29	111,2	
585/96	Компот с изюмом			65	15,42	21,9	109,9	741	
	Итого								
	Суп овощной с колбасой п/копченной	20/250гр.	20/250гр	23,88	4,42	7,54	12,42	136,35	
132/96	Тефтели в соусе №528	85/30гр.	85/30гр	36,03	6,6	14,3	22,24	236,6	
423/96	Макаронные изделия	180гр.	180гр.	9,22	6,24	0,72	41,76	241,2	
469/96	отварные	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,38	13,2	103,5	
182/2000	Булочка Молочная	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4	
628/96	Чай с сахаром			75	19,04	26,1	111,2	801,05	
	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 МУПОП "Комбинат
 социального питания"

(подпись)
 Ч.И. Садыков

Повар бригадир
 Калыкулятор

Н.В. Порхун
 А.Д. Спиридонова

(подпись)

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 5

Н.В.Петренко



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		1-4класс	5-11кл.		4	5		8
	07.05.2024г.							
	Жаркое по домашнему с курицей	60/145г.	60/145г	59,13	17,42	8,81	20,3	232,5
ТТК-2021г	курицей	50 гр.	50 гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
182/2000	Булочка Молочная	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4
628/96	Чай с сахаром			65	19,195	12,285	55,1	419,4
	Итого							
	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	13/250гр.	13/250гр	18,31	6,76	4,68	11,96	107,12
120/96	Жаркое по домашнему с курицей	55/120г.	55/120г.	50,82	17,42	8,81	20,3	232,5
ТТК-2021г	курицей	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
182/2000	Булочка Молочная	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4
628/96	Чай с сахаром			75	25,955	16,965	67,06	526,52
	Итого							

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий, для предприятий общественного питания. 1996-1997 г.
 редактор/лашнина В.Т. И Сборника рецептур мясных, кондитерских и булочных изделий 2000г.: редактор Лашнина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУППО "Комбинат
социального питания"

Повар бригадир
 Калькулятор

Ч.И.Садыхов

Н.В.Порхун
 А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 5
 Н.В.Петренко



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции		Цена	пищевые вещества				Энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода		
1		2	3	4	5	6	7	8	
08.05.2024г.									
	Биточки из кур.грудки с соусом №528	90/30гр.	90/30гр.	49,2	22,6	17	0	244	
ТТК-2021г.		150гр.	150гр.	9,93	5,7	6,1	22,9	163,6	
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5	
182/2000	Булочка Молочная	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4	
628/96	Чай с сахаром			65	30,075	26,575	57,7	594,5	
	Итого								
138/96	Суп фасолевый с картофелем и тушенкой	8/250гр.	8/250гр.	18,88	5,94	12,7	10,53	179,3	
	Биточки из кур.грудки со сметанным соусом с томатом №554	75/10гр.	75/10гр.	42,59	22,6	17	0	244	
ТТК-2021г.		150гр.	150гр.	7,66	5,7	6,1	22,9	163,6	
464/96	Каша пшениная вязкая	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5	
182/2000	Булочка Молочная	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4	
628/96	Чай с сахаром			75	36,015	39,275	68,23	773,8	
	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 мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В. Т. Фонарева Г. С.

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
 Повар бригадир
 Калькулятор

Ч.И.Садыхов
 Н.В.Порхун
 А.А.Спиридонова