

Директор школы: Гаджиев

УТВЕРЖДАЮ
/Федосова Н. В./

ПЛАН – МЕНЮ

189-2225

№	Блюдо и гарнир			Кол-во порций	Сумма, руб. коп.	Каллори йнос ть порции	Белки	Жиры	У
	Наименование и краткая характеристика	Номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТП	Выход одного блюда, г						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ЗАВТРАК 1-9 классы (социальная поддержка)									
1.	Манна овсяная	№2	200	63	14,41	255	2,82	10,83	3,4
2.	Чай	346	200	63	1,78	28	0,2	0	1,4
3.	Кисел	прош	30	63	3,51	35	2,4	0,3	1,4
итого: 430 63 20 38,0 10,42 13,13 6,2									
ОБЕД 1-4 классы									
1.	Салат из св. мор.	52	60	39	6,57	40	0,6	3,0	2,1
2.	Курица со св. мор.	88	200	39	14,32	67,8	1,40	3,91	6,2
3.	Плов из риса	291	210	39	59,65	377	20,3	14,0	35,6
4.	Чай	346	200	39	1,78	28	0,2	0	1,4
5.	Кисел	прош	30	39	1,95	34	2,4	0,3	1,4
6.	Консервы	прош	42	39	26,0	200	2,4	11,2	2,1
итого: 846 39 108,24 46,80 27,30 35,41 100,6									
ОБЕД 5 - 9 классы									
1.	Салат из св. мор.	52	100	43	10,95	66	0,9	5,0	4,3
2.	Курица со св. мор.	88	250	43	3,12	84,85	1,25	4,89	8,45
3.	Плов из риса	291	260	43	28,27	441,25	25,38	21,25	44,61
4.	Чай	346	200	43	1,78	28	0,2	0	1,4
5.	Кисел	прош	30	43	1,95	34	2,4	0,3	1,4
итого: 840 43 46,07 40,4 30,63 31,44 90,6									

Завхоз Косиц /Е.П. Колесникова/