

Директор школы: Гедюбе

УТВЕРЖДАЮ
Федосова Н. В./

ПЛАН – МЕНЮ

22/09-2025

№	Блюдо и гарнир			Кол-во порций	Сумма руб. коп.	Калории всего в порции	Белки	Жиры	Углеводы
	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	10
ЗАВТРАК 1-9 классы (социальная поддержка)									
1.	Каша пшеничная	82	200	52	14,41	255	4,51	11,72	14,41
2.	Чай	376	200	52	1,88	28	0,2	0	14,41
3.	Батон	490	30	52	3,51	45	2,4	0,3	14,41
				Итого:	430	52	20,0	16,12	28,82
ОБЕД 1-4 классы									
1.	Супи парі с крупой	101	200	24	1,42	41,60	1,58	2,19	11,6
2.	Пюре картофельное	290	140	24	62,94	196,84	16,85	4,94	11,6
3.	Пюре картофельное	688	150	24	3,44	168,45	3,52	4,52	16,85
4.	Кисель	332	200	24	5,44	160	0	0	39,90
5.	Чай	490	30	24	1,95	34	2,4	0,3	19,2
				Итого:	720	24	75,28	65,11	25,18
ОБЕД 5 - 9 классы									
1.	Супи парі с крупой	101	250	37	1,44	90,85	1,98	2,74	14,58
2.	Пюре картофельное	290	150	37	23,92	210,93	16,8	13,64	5,24
3.	Пюре картофельное	688	140	37	4,16	222,14	6,62	5,42	31,73
4.	Кисель	332	200	37	5,44	160	0	0	39,90
5.	Чай	490	30	37	1,95	34	2,4	0,3	19,2
				Итого:	810	37	121,28	114,18	24,18