

Директор школы Григорьев

УТВЕРЖДАЮ
/Федосова Н. В./

ИЛИАH - МЕЛHО
4/09.2005г

№	Блюдо и гарнир		Кол-во порций	Сумма, руб. коп.	Каллори йнос ть порции	Белки	Жиры	Уг
	Наименование и краткая характеристика	Номер блюда по сборнику рецептов ТТК						
1	2	3	5	6	7	8	9	10
ЗАВТРАК 1-9 классы (содержит поддержку)								
1.	Каша овсяная	82	200	40	14,46	285	4,62	11,83
2.	Чай	346	200	40	2,03	28,0	0,2	0
3.	Батон	пром	30	20	3,51	75,0	2,4	0,3
Итого:			430	70	20,0	38,0	10,42	13,13
ОБЕД 1-4								
1.	Курица с овощами	88	200	43	6,54	64,95	1,90	3,91
2.	Помидоры с овощами	пром	20	43	30,66	109,2	6,3	14,4
3.	Рисовый суп	688	150	43	9,32	168,5	5,52	4,52
4.	Чай	346	200	43	2,03	28,0	0,2	0
5.	Хлеб	пром	30	43	1,85	34	2,4	0,3
6.	Батон	пром	30	43	3,51	75	2,4	0,3
Итого:			700	43	53,94	362,65	16,22	23,43
ОБЕД 5-9								
1.	Курица с овощами	88	250	45	10,53	84,95	1,25	4,29
2.	Помидоры с овощами	пром	100	45	33,99	185,0	7	16,0
3.	Рисовый суп	пром	80	45	11,18	228,2	6,62	5,42
4.	Чай	346	200	45	2,03	28,0	0,2	0
5.	Хлеб	пром	30	45	1,85	34,0	2,4	0,3
Итого:			760	45	59,58	366,95	14,97	26,61

Завхоз Коч П. Колесникова/

П. Колесникова/