

Директор школы: Герасов

УТВЕРЖДАЮ
/Федосова Н. В./

ПЛАН - МЕТОД
08/09. 2015

№	Блюдо и гарнир		Выход одного блюда, г	Кол-во порци й	Сумма, руб. коп.	Каллори йнос ть порции	Белки	Жиры	У
	Наименование и краткая характеристика	Номер блюда по сборнику рецептур по ТТК, СТ							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ЗАВТРАК 1-9 классы (социальн									
поддержка)									
1.	Кашиа молочная	188	200	64	14,41	251	6,11	10,46	1,1
2.	Чай	346	200	64	1,48	28	0,2	0	0,1
3.	Батон	прош	30	64	3,51	45	2,4	0,3	14,2
итого:			430	64	20,0	334,0	8,71	11,02	6,11
ОБЕД 1-4 классы									
1.	Суп парм с крупой	101	200	40	12,92	72,6	1,58	2,19	11,6
2.	Омлета тушен	290	140	40	30,47	136,87	15,68	12,75	9,21
3.	Рисовый омлет	688	150	40	3,47	162,45	5,52	4,52	26,1
4.	Кисель	332	200	40	4,36	160	0	0	39,4
5.	Хлеб ржаной	прош	30	40	1,95	84,0	2,4	0,3	19,2
6.	Молочный батон	прош	30	40	22,19	92,0	0,4	3,2	15,4
итого:			750	40	95,36	743,92	22,58	22,96	117,1
ОБЕД 5-9 классы									
1.	Суп парм с крупой	101	250	43	0,93	90,25	1,98	2,44	14,58
2.	Омлета тушен	290	150	43	68,66	210,93	16,8	13,67	5,27
3.	Рисовый омлет	688	180	43	4,16	202,19	6,62	5,12	31,7
4.	Кисель	332	200	43	4,36	160	0	0	39,4
5.	Хлеб ржаной	прош	30	43	1,95	84,0	2,4	0,3	19,2
итого:			810	43	80,06	747,22	24,8	22,13	110,18

Завхоз Колес Е.П. Колесникова/