

Директор школы:

УТВЕРЖДАЮ
/Федосова Н. В./

ПЛАН – МЕНЮ

ИЛАН - МЕНЮ
28/09-2025

№	Блюдо и гарнир			Кол-во порций	Сумма, руб. коп.	Каллори йнос ть порции	Белки	Жиры
	Наименование и краткая характеристика	Номер блюда по сборнику рецептов, по ТТК, СТП	Выход одного блюда, г					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ЗАВТРАК 1-9 классы (социальная поддержка)								
1	Капша янгов мен	182	200	55	14,41	251,0	5,1	10,42
2	Чай	176	200	55	1,78	28,0	0,2	0
3	Багмен	прош	30	55	3,51	35,0	2,4	0,3
				итого:	430	55	20,0	354,0
ОБЕД 1-4 классы								
1	Сапат уу намуз	45	60	27	2,87	52,44	0,85	3,05
2	Боруч с намуз и нар	82	200	27	12,37	89,84	1,44	3,92
3	Мягкое по-домашнему	54	254	27	54,57	225,7	2,48	6,2
4	Кедриний намуз	379	200	27	15,48	100,6	3,17	2,68
5	Янгов	прош	30	27	1,95	34,0	2,4	0,3
6	Багмен	прош	30	27	3,51	35,0	2,4	0,3
7	Конкрета	прош	42	27	26,0	174,22	1,0	5,88
				итого:	462	27	46,65	472,30
ОБЕД 5 - 9 классы								
1	Сапат уу намуз	45	100	31	4,62	87,44	1,41	5,08
2	Боруч с намуз и нар	82	250	31	3,77	48,3	1,80	4,90
3	Мягкое по-домашнему	54	254	31	45,81	222,1	31	7,45
4	Кедриний намуз	379	200	31	15,48	100,6	3,17	2,68
5	Янгов	прош	30	31	1,95	34,0	2,4	0,3
				итого:	830	31	71,24	636,44

Завхоз

Homey

/Е.П. Колесникова/