

Директор школы: Иеронок

УТВЕРЖДАЮ
/Федосова Н. В./

ПЛАН – МЕНЮ

26/9-2025

№	Блюдо и гарнир			Кол-во порций	Сумма, руб. коп.	Каллори йнос ть порции	Белки	Жиры	Угл д
	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 овсяная	182	200	59	14,41	257	5,1	10,42	13,7
2.	Чай	376	200	59	1,78	28	0,2	0	14,1
3.	Батон	проект	30	59	3,57	25	2,4	0,3	14,1
		итого:	430	59	20,0	354	7,7	11,02	60,9
ОБЕД 1-4 классы									
1.	Салат из св. отв.	52	200	39	0,82	16,34	0,86	3,65	5,0
2.	Суп с рыбн. котле	87	200	39	2,52	13,18	6,88	6,72	11,4
3.	Пюре со шниц.	400	150/200	39	15,39	448	15,46	13,97	64,2
4.	Чай	376	200	39	1,78	28,0	0,2	0	14,1
5.	Кефир	проект	30	39	1,95	54,0	2,4	0,3	19,0
6.	Сок	проект	200	39	28,0	42,8	0	0	10,4
		итого:	860	39	69,46	466,24	25,82	24,64	144,2
ОБЕД 5 - 9 классы									
1.	Салат из св. отв.	52	100	36	0,66	93,9	1,43	6,09	8,3
2.	Суп с рыбн. котле	87	250	36	2,69	142,25	2,6	8,49	14,3
3.	Пюре со шниц	400	160/200	36	15,74	52,05	18,18	16,43	45,5
4.	Чай	376	200	36	1,78	28,0	0,2	0	14,1
5.	Кефир	проект	30	36	1,95	54,0	2,4	0,3	19,2
		итого:	780	36	47,03	400,23	13,23	31,31	131,5

Завхоз Колес /Е.Н. Колесникова/