

Директор школы: Бересов

УТВЕРЖДАЮ
/Федосова Н. В./

ПЛАН - МЕНЮ

06/10-2025

№	Блюдо и гарнир			Кол-во порций	Сумма, руб. коп.	Каллори йнос ть порции	Белки	Жиры	Угле ды	
	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.	Кама пишемале	182	100	65	14,21	285	4,51	11,42	17,05	
2.	Чай	346	200	65	1,48	28	0,2	0	14,0	
3.	Багачи	прош	30	65	3,51	25	2,4	0,3	14,4	
итого:				430	65	20,0	388,0	10,11	21,02	65,23
ОБЕД 1-4 классы										
1.	Суп парм с крупой	101	200	38	10,22	42,60	1,58	2,19	11,66	
2.	Отбива тушен	290	140	38	53,88	196,84	15,68	12,25	4,91	
3.	Рисовый отвар	688	150	38	3,51	168,45	5,52	4,52	26,45	
4.	Кисель	332	200	38	5,04	160,0	0	0	39,4	
5.	Хлеб	прош	30	38	1,95	54,0	2,4	0,3	19,2	
итого:				720	38	246,3	25,18	19,46	101,62	
ОБЕД 5 - 9 классы										
1.	Суп парм с крупой	101	250	42	10,93	90,25	1,98	2,74	14,58	
2.	Отбива тушен	290	150	42	44,73	210,93	16,8	13,67	5,22	
3.	Рисовый отвар	688	180	42	4,19	202,14	6,62	5,42	31,73	
4.	Кисель	332	200	42	4,93	160	0	0	39,4	
5.	Хлеб	прош	30	42	1,95	54	2,4	0,3	19,2	
итого:				810	42	667,3	24,82	21,13	100,8	

Завхоз

Завхоз Колес /Е.Н. Колесникова/