

Директор школы:

УТВЕРЖДАЮ
/Федосова Н. В./

ПЛАН – МЕНЮ

10/10 - 10/15

№	Блюдо и гарнир			Кол-во порций	Сумма, руб. коп.	Каллори йнос ть порции	Белки	Жиры	Уг
	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.	Капша кремлевая	183	200	67	14,41	295	9,09	11,99	35,1
2.	Чай	376	200	67	1,78	28	0,2	0	14,1
3.	Хлеб	прош	30	67	3,51	75	2,14	0,3	14,1
				итого:	430 67	20,0	39,0	11,69	13,27 63,2
ОБЕД 1-4 классы									
1.	Грибы из свек. динь	52	60	41	3,89	56,34	0,86	3,65	5,02
2.	Суп с грибами. пюре	87	200	41	14,45	146,41	6,88	6,73	11,4
3.	Чай с вейс	376	200	41	1,78	28	0,2	0	14,1
4.	Пюре со свек	400	180	41	14,60	448	15,46	13,97	14,1
5.	Хлеб	прош	30	41	1,95	54	2,14	0,3	14,1
6.	Сок	прош	200	41	25,10	251	0	0	6,10
				итого:	860 41	90,67	15,50	24,65	110,2
ОБЕД 5 - 9 классы									
1.	Грибы из свек. динь	52	100	41	6,61	93,9	1,43	6,09	8,36
2.	Суп с грибами. пюре	87	200	41	23,46	142,45	8,60	8,41	14,39
3.	Чай с вейс	376	200	41	1,78	25,10	0,2	0	14,1
4.	Хлеб	прош	30	41	1,95	54,0	2,14	0,3	14,1
5.	Пюре со свек	400	200	41	20,7	524,05	11,18	16,43	15,84
				итого:	780 41	34,50	15,2	30,81	31,23 131,84

Завхоз

/Е.Н. Колесникова/