

Директор школы: Завхоз /Федосова Н. В./

ПЛАН – МЕНЮ

18/12-2005

№	Блюдо и гарнир			Кол-во порций	Сумма, руб. коп.	Каллори йнос ть порции	Белки	Жиры	Углеводс 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)									
ОБЕД 1-4 классы									
1	Щи картофельные	50	60	38	16,12	43,2	1,2	5,4	5,1
2	Щи с бобовыми	102	200	38	20,14	104,8	4,39	4,22	13,06
3	Рисовый отвар	688	150	38	9,31	168,5	5,52	4,52	26,45
4	Мюзо вареное	209	40	38	9,20	63,0	5,1	4,6	0,30
5	Компот	159	200	38	4,30	110,0	0,2	0,2	24,3
6	Кислот	прощ	30	38	1,95	34	2,4	0,3	19,2
7	Батон	прощ	30	38	3,51	25	2,4	0,3	14,8
8	Сыр 1 порция	15	15	38	14,10	54,6	3,48	4,43	0
	Итого:	725	38	81,63	406,1	24,69	23,97	101,11	
ОБЕД 5 - 9 классы									
1	Щи картофельные с бобами	102	250	40	13,87	164,84	9,53	8,88	16,80
2	Рисовый отвар	688	140	40	11,17	202,14	6,62	5,42	31,43
3	Мюзо вареное	209	40	40	9,20	63,0	5,1	4,6	0,3
4	Компот	159	200	40	4,30	110	0,2	0,2	24,3
5	Кислот	прощ	30	40	1,95	34	2,4	0,3	19,2
	Итого:	700	40	43,49	508,48	24,15	19,4	90,33	

Завхоз Колесникова /Е.П. Колесникова/