

Директор школы: Федосов

УТВЕРЖДАЮ
/Федосова Н. В./

ПЛАН - МЕНЮ
30/11-2016



№	Блюдо и гарнир			Кол-во порций	Сумма, руб. коп.	Каллори йнос ть порции	Белки	Жиры	Углеб ды		
	Наименование и краткая характеристика	Номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТН	Выход одного блюда, г								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ЗАВТРАК 1-9 классы (социальная поддержка)											
1.	Каша гречневая	183	200	65	16,27	295	9,09	12,99	35,18		
2.	Чай	376	200	65	1,78	28	0,2	0	14,0		
3.	Батон	пром	30	65	1,95	54	2,4	0,3	19,2		
				Итого:	430	65	200	377	11,69	13,29	68,28
ОБЕД 1-4 классы											
1.	Каши и овощи отб	52	60	43	3,89	56,34	0,86	3,65	5,02		
2.	Суп карто с рыби. конс	87	200	43	27,63	146,41	6,88	6,83	11,46		
3.	Оладьи со щуц	400	200	43	31,52	448,0	15,46	13,97	64,55		
4.	Чай с вейс	376	200	43	1,78	28	0,2	0	14,0		
5.	Хлеб	пром	30	43	1,95	54	2,4	0,3	19,2		
6.	Сок	пром	200	43	28,10	24	0	0	6,0		
				Итого:	910	43	4477	25,75	24,65	120,23	
ОБЕД 5 - 9 классы											
1.	Каши и овощи отб	52	100	35	6,48	93,9	1,43	6,09	8,36		
2.	Суп карто с рыби. конс	87	250	35	32,69	141,25	8,60	8,41	14,34		
3.	Оладьи со щуц	400	200	35	31,52	448,0	15,46	13,97	64,55		
4.	Чай с вейс	376	200	35	1,78	28	0,2	0	14,0		
5.	Хлеб	пром	30	35	1,95	54	2,4	0,3	19,2		
				Итого:	800	35	4442	26,15	21,09	21,77	110,45

Завхоз Колесникова /Е.Н. Колесникова/