...го района Орловской области

Директор школы: _____ /Федосова Н. В./

УТВЕРЖДАЮ

ПЛАН – МЕНЮ

12/2-2026г

№	Блюдо и гарнир								
	Наименование и краткая характеристика	Номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТП	Выход одного блюда, г	Кол-во порций	Сумма, руб. коп.	Каллорийнос ть порции	Белки	Жиры	У
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	ЗАВТРАК 1-9 классы (социальная поддержка)								
1.	Каша гречневая	182	200	56	14,71	251	5,1	10,72	33
2	Чай	376	200	56	1,78	28	0,2	0	7
3	Батон	пром	30	56	3,51	75	2,4	0,3	14,
		итого:	430	56	20	354	9,70	11,02	62,
	ОБЕД 1-4 классы								
1.	Салат из св. отв	52	60	25	4,08	56,34	0,9	3,65	5,0
2.	Суп нарт с крупой	101	200	25	12,75	73,11	1,74	2,27	11,9
3.	Птица отвари	300	90	25	54,81	115,62	15,28	12,24	0
4.	Капуста тушен	336	150	25	12,39	213,53	2,78	6,48	34,5
5.	Кисель с вит с	379	200	25	5,26	160	0	0	39,4
6	Хлеб	пром	30	25	1,95	54	2,4	0,3	19,2
								—	
		итого:	730	25	91,24	742,16	23,06	24,94	109,57
	ОБЕД 5 - 9 классы								
1.	Салат из свеж. отв	52	100	39	6,80	93,9	1,43	6,09	8,36
2	Суп нарт с крупой	101	250	39	8,61	91,5	2,18	2,84	14,29
3.	Птица отвари	300	100	39	41,76	206,25	16,98	13,6	0
5	Капуста тушен	336	180	39	14,87	256,23	3,33	7,27	41,42
6	Кисель с вит с	379	200	39	5,26	160	0	0	39,40
7	Хлеб	пром	30	39	1,95	54	2,4	0,3	19,2
		итого:	960	39	79,25	861,88	26,32	30,6	122,67

Завхоз _____ /Е.Н. Колесникова/