

Директор школы: Федосова Н. В. /Федосова Н. В./

УТВЕРЖДАЮ

ПЛАН – МЕНЮ

08/03-2026г

№	Блюдо и гарнир			Кол-во порций	Сумма, руб. коп.	Калорийность порции	Белки	Жиры	Углеводы	
	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.	Каша пшеничная	182	200	67	14,81	285	4,51	11,82	34,05	
2.	Чай	376	200	67	1,78	28	0,2	0	14,0	
3.	Батон	прощ	30	67	3,51	75	2,14	0,3	14,4	
			итого:	430	67	20,0	388	10,11	12,02	14,4
ОБЕД 1-4 классы										
1.	Каша пшеничная	185	60	43	3,44	56,49	0,85	3,05	5,41	
2.	Суп картофельный с маком и луком	103	200	43	14,81	887	2,15	2,87	13,71	
3.	Колбаса вареная	прощ	90	43	32,20	169,2	6,3	14,4	3,60	
4.	Каша гречневая	302	150	43	10,32	243,85	1,62	6,09	38,04	
5.	Корейский салат	379	200	43	3,23	100,6	3,17	2,68	15,90	
6.	Батон	прощ	30	43	3,51	75	2,14	0,3	14,4	
7.	Хлеб	прощ	30	43	1,95	54	2,14	0,3	19,2	
			итого:	460		69,49	22,01	29,09	111,16	
ОБЕД 5 - 9 классы										
1.	Каша пшеничная	185	100	42	6,28	874	1,41	5,08	9,02	
2.	Суп картофельный с маком и луком	103	250	42	11,77	1048,5	2,69	2,84	13,14	
3.	Колбаса вареная	прощ	100	42	35,7	188	4,10	16,0	4,0	
4.	Каша гречневая	302	180	42	12,38	282,5	1,85	4,81	46,36	
5.	Корейский салат	379	200	42	3,23	100,6	3,17	2,68	15,90	
6.	Хлеб	прощ	30	42	1,95	54	2,14	0,3	19,2	
			итого:	800	42	21,31	2272,5	24,02	34,21	111,62

Завхоз Колесникова Е.Н. /Е.Н. Колесникова/