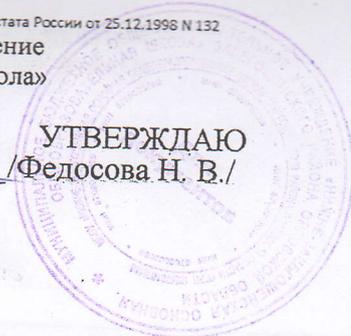


Директор школы: Федосов /Федосова Н. В./



ПЛАН - МЕНЮ

26/12 - 20/12

№	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 овсяная	152	200	66	14,71	285	4,82	16,83	34,27	
2.	Чай	396	200	66	1,78	28	0,2	0	14,10	
3.	Батон	1900	30	66	3,51	75	2,4	0,3	14,7	
			итого:	430	66	20	388	10,42	13,13	61,97
ОБЕД 1-4 классы										
1.	Салат из бел. капусты	45	60	39	3,49	52,144	0,85	3,05	5,47	
2.	Суп из картофеля с бобов	102	200	39	5,17	107,8	4,39	4,22	13,06	
3.	Грибы тушенные	229	165	39	46,77	165	15,25	8,63	4,18	
4.	Мяс отварной	302	150	39	11,70	203,55	3,60	4,32	34,53	
5.	Кисель с вишн	332	200	38	5,26	169,0	0	0	39,4	
6.	Хлеб	1900	30	39	1,95	54	2,4	0,3	19,2	
7.	Сол	1900	200	39	28,10	24	0	0	6,0	
			итого:	1005	38	1021,84	466,79	26,49	20,52	127,18
ОБЕД 5 - 9 классы										
1.	Салат из бел. капусты	45	100	43	5,82	82,4	1,47	5,08	9,02	
2.	Суп из картофеля с бобов	102	250	43	2,87	134,75	5,49	5,28	16,33	
3.	Грибы тушенные	229	125	43	39,10	165,10	6,18	9,16	3,61	
4.	Мяс отварной	302	120	43	14,04	244,26	4,32	5,18	45,03	
5.	Кисель с вишн	332	200	43	5,26	169,0	0	0	39,4	
6.	Хлеб	1900	30	43	1,95	54	2,4	0,3	19,2	
			итого:	935	43	690,4	45,41	29,8	25,0	136,59

Завхоз Колму /Е.Н. Колесникова/