

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы: Иванова

/Федосова Н. В./

ПЛАН - МЕНЮ

28.12 - 20.06.2

№	Блюдо и гарнир			Кол-во порций	Сумма, руб. коп.	Калори- йность порции	Белки	Жиры	Углево- 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)										
1.	Каша гречневая	43	200	68	14,81	295	0,09	12,99	35,16	
2.	Чай	376	200	68	1,88	28	0,2	0	14,0	
3.	Батон	пром	30	68	3,51	75	2,14	0,3	14,7	
			итого:	430	68	201,0	398	11,69	13,29	63,86
ОБЕД 1-4 классы										
1.	Салат из свеж. отв	52	60	42	4,04	56,34	0,86	3,65	5,02	
2.	Суп картофель с рыб. конц	87	200	42	13,84	137,8	6,88	6,82	11,76	
3.	Оладьи со смет	400	200	42	14,78	1448	15,46	15,97	64,55	
4.	Чай с вейс	376	200	42	2,24	28	0,2	0	14,0	
5.	Клец	пром	30	42	1,95	54	2,14	0,3	19,2	
6.	Компот	пром	30	42	2,2	166,5	1,2	10,26	14,31	
			итого:	740	42	64,75	290,64	24,0	36,9	131,5
ОБЕД 5 - 9 классы										
1.	Салат из свеж. отв	52	100	42	11,73	93,9	1,43	6,09	8,36	
2.	Суп картофель с рыб конц	87	250	42	11,68	142,25	8,16	8,41	14,3	
3.	Оладьи со смет	400	200	42	11,06	448	15,46	15,97	64,55	
4.	Чай с вейс	376	200	42	2,24	28	0,2	0	14	
5.	Клец	пром	30	42	1,95	54	2,14	0,3	19,2	
			итого:	800	42	381,26	496,15	41,09	30,77	120,9

Завхоз Колесникова /Е.Н. Колесникова/