

Директор школы: Федосов

УТВЕРЖДАЮ
/Федосова Н. В./

ПЛАН - МЕНЮ

4/3-2016

№	Блюдо и гарнир			Кол-во порций	Сумма, руб. коп.	Каллори йнос ть порции	Белки	Жиры	Углева 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.	Каши манная	111	200	64	14,41	251	6,11	10,52	32,38		
2.	Чай	376	200	64	1,78	45	2,14	0,3	14,7		
3.	Батон	1001	30	64	3,51	28	0,2	0	14,0		
				Итого:	430	64	20	351,0	8,4	11,02	61,08
ОБЕД 1-4 классы											
1.	Зеленый горошек	50	60	36	18,11	24,0	1,56	0,12	3,90		
2.	Суп парн с верми	103	200	36	14,25	83,8	2,15	2,27	13,21		
3.	Кондаса отв	1001	90	36	32,20	169,2	6,3	14,4	3,60		
4.	Каши гречнев	302	150	36	10,32	243,85	5,62	6,09	38,64		
5.	Кашной ш. лпед	159	200	36	6,46	110	0,2	0,2	22,3		
6.	Батон	1001	30	36	3,51	45	2,14	0,3	14,7		
7.	Хлеб	1001	30	36	1,95	54	2,14	0,3	19,2		
				Итого:	760	36	87,30	29,75	23,93	116,15	
ОБЕД 5-9 классы											
1.	Зеленый горошек	50	100	44	—	40	5,1	0,2	6,50		
2.	Суп парн с верми	103	250	44	4,02	104,85	2,89	2,84	14,14		
3.	Кондаса отв	1001	100	44	35,20	188,0	7,0	16	4,0		
4.	Каши гречнев	302	150	44	12,38	292,5	10,35	7,31	46,36		
5.	Кашной ш. лпед	159	200	44	6,46	110	0,2	0,2	22,3		
4.	Хлеб	1001	30	44	1,95	54	2,14	0,3	19,2		
				Итого:	860	44	60,51	22,25	22,64	116,65	109

Завхоз Колес /Е.Н. Колесникова/