

Директор школы: Федосова

УТВЕРЖДАЮ
 /Федосова Н. В./

ПЛАН - МЕНЮ

20/3-2026

№	Блюдо и гарнир			Кол-во порций	Сумма, руб. коп.	Каллори йнос ть порции	Белки	Жиры	Углев 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 рисовая	112	100	62	14,41	257	5,1	10,42	33,42		
2.	Чай	346	100	62	1,28	28	0,2	0	14,0		
3.	Батон	прощ	30	62	3,51	45	2,4	0,3	14,7		
				итого:	430	62	20,0	394	4,7	11,02	62,12
ОБЕД 1-4 классы											
1.	Ваша из свин с тер	53	60	34	10,27	46,26	1,0	2,57	41,91		
2.	Раисольши	96	100	34	15,50	66,67	5,09	4,12	9,45		
3.	Колбаса отв	прощ	90	34	22,20	169,20	6,3	14,4	3,60		
4.	Булье карт	624	150	34	11,46	37,24	3,06	4,8	20,45		
5.	Чай	346	100	34	1,28	28	0,2	0	14,0		
6.	Батон	прощ	30	34	3,51	45	2,4	0,3	14,7		
7.	Хлеб	прощ	30	34	1,95	34	2,4	0,3	19,2		
				итого:	760	34	76,67	636,37	20,45	28,43	86,31
ОБЕД 5-9 классы											
1.	Ваша из свин с тер	53	100	39	11,38	44,1	1,66	4,18	21,9		
2.	Раисольши	96	250	39	3,51	15,34	6,36	8,90	11,81		
3.	Колбаса отв	прощ	100	39	35,70	181,0	4,0	16,0	4,0		
4.	Булье карт	624	110	39	6,94	164,7	3,67	5,46	24,53		
5.	Чай	346	100	39	1,28	28	0,2	0	14,0		
6.	Хлеб	прощ	30	39	1,95	34	2,4	0,3	19,2		
				итого:	860	39	61,26	670,14	21,29	35,14	81,79

Завхоз Колесникова /Е.Н. Колесникова/