

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

ПЛАН - МЕНЮ  
25/3-дбз

№	Блюдо и гарнир			Кол-во порций	Сумма, руб. коп.	Калори- йнос ть порции	Белки	Жиры	Угле- 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
<b>ЗАВТРАК 1-9 классы (социальная поддержка)</b>									
1	Каша манная	188	200	68	14,81	251	6,11	10,42	32,5
2	Чай	140	200	68	1,28	25	2,4	0,3	14,7
3	Батон	190	30	68	3,51	28	0,2	0	19,2
			Итого:	430	68	20,0	8,71	10,72	66,4

<b>ОБЕД 1-4 классы</b>									
1	Зернистый суп	30	60	42	11,11	24	1,86	0,12	3,90
2	Суп картофельный с вермишелью	103	200	42	14,25	29,8	2,15	2,24	10,71
3	Котлета свиная	190	30	42	32,20	169,20	6,3	14,40	3,60
4	Каша гречневая	302	150	42	10,52	243,85	4,62	6,09	11,64
5	Компот из св. фр.	159	200	42	6,46	110	0,2	0,2	22,3
6	Батон	190	30	42	3,51	28	2,4	0,3	14,7
7	Яблоко	190	30	42	1,95	54	2,4	0,3	19,2
			Итого:	760	42	87,30	23,93	23,68	116,05

<b>ОБЕД 5 - 9 классы</b>									
1	Суп картофельный с вермишелью	103	250	43	5,64	144,25	2,09	2,84	12,14
2	Котлета св-я	190	100	43	35,70	181,0	7	16	4,0
3	Каша гречневая	302	180	43	12,38	222,5	10,35	7,81	16,66
4	Компот из св. фр.	159	200	43	6,46	110	0,2	0,2	22,3
5	Яблоко	190	30	43	1,95	54	2,4	0,3	19,2
			Итого:	760	43	61,13	44,25	21,64	116,65

Завхоз Колесникова /Е.Н. Колесникова/