

Директор школы: *Федосова Н. В.*

УТВЕРЖДАЮ /Федосова Н. В./

ПЛАН - МЕНЮ

*08/4-262*

№	Блюдо и гарнир			Кол-во порций	Сумма, руб. коп.	Каллори йнос ть порции	Белки	Жиры	Угл д	
	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	182	200	68	14,41	225	2,51	11,42	3,40	
2	Чай	386	200	68	1,48	22	0,2	0	14,4	
3	Батон	140	30	68	3,51	25	2,14	0,3	14,4	
				<b>Итого:</b>	<b>430,68</b>	<b>20,0</b>	<b>388</b>	<b>10,11</b>	<b>12,02</b>	<b>65,75</b>
<b>ОБЕД 1-4 классы</b>										
1	Мясо кабачков	50	60	40	2,04	79,2	1,2	5,4	5,1	
2	Суп картофель с бобов	102	200	40	14,21	104,8	4,39	4,22	13,06	
3	Рисовый отвар	688	150	40	9,35	160,5	5,52	4,52	26,45	
4	Моло варшавское	209	40	40	14,30	63,0	5,1	4,6	0,3	
5	Компот	159	200	40	6,96	40	0,2	0,2	22,3	
6	Батон	140	30	40	3,51	25	2,14	0,3	14,4	
7	Хлеб	140	30	40	1,95	54	2,14	0,3	19,2	
				<b>Итого:</b>	<b>910</b>	<b>40</b>	<b>55,35</b>	<b>65,15</b>	<b>21,21</b>	<b>19,54</b>
<b>ОБЕД 5 - 9 классы</b>										
1	Суп картофель с бобов	102	250	45	13,06	124,25	5,49	5,28	16,33	
2	Рисовый отв	688	140	45	7,47	121,14	6,62	5,42	11,43	
3	Моло варшавское	209	40	45	14,30	63	5,1	4,6	0,3	
4	Компот	159	200	45	6,96	40	0,2	0,2	22,3	
5	Хлеб	140	30	45	1,95	54	2,14	0,3	19,2	
				<b>Итого:</b>	<b>700</b>	<b>45</b>	<b>43,74</b>	<b>56,39</b>	<b>19,81</b>	<b>15,8</b>

Завхоз *Колесникова Е.Н.* /Е.Н. Колесникова/