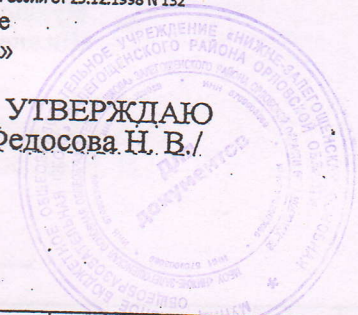


Директор школы: Зернов /Федосова Н. В./



ПЛАН - МЕНЮ

04/5-26

№	Блюдо и гарнир			Кол-во порций	Сумма, руб. коп.	Калорийность порции	Белки	Жиры	Углеводы	
	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.	Капша овсяная	82	200	68	16,27	285	4,82	11,53	24,27	
2.	Чай	346	200	68	1,78	28	0,2	0	14,0	
3.	Хлеб	30	30	68	1,95	54	2,14	0,3	19,2	
			Итого:	430	68	20	367,10	10,42	13,13	67,47
<b>ОБЕД 1-4 классы</b>										
1.	Капша и свиной фарш	8	60	40	13,35	39,8	0,6	3,10	2,16	
2.	Ухи и свиной колбас	88	200	40	15,77	67,95	1,4	3,91	6,89	
3.	Хлеб и сметан	291	210	40	64,78	347	2,03	1,40	25,69	
4.	Капша	382	200	40	15,82	145,2	3,52	3,72	25,49	
5.	Хлеб	прош	30	40	1,95	54	2,14	0,3	19,2	
6.	Ватруш	прош	30	40	3,51	75	2,14	0,3	14,7	
			Итого:	730	40	114,88	480,95	30,62	20,23	104,47
<b>ОБЕД 5 - 9 классы</b>										
1.	Капша и свиной фарш	8	100	43	11,21	66	0,9	5,10	4,3	
2.	Ухи и свиной колбас	88	250	43	4,87	84,75	1,25	4,89	8,49	
3.	Хлеб и сметан	291	200	43	30,28	441,25	25,38	21,25	44,61	
4.	Капша	382	200	43	15,82	145,2	3,52	3,72	25,49	
5.	Хлеб	прош	30	43	1,95	54	2,14	0,3	19,2	
			Итого:	840	43	411,3	221,02	33,25	35,16	102,09

Завхоз Кашу /Е.Н. Колесникова/