

Директор школы: Гирсова

УТВЕРЖДАЮ
/Федосова Н. В./

ПЛАН - МЕНЮ

08/15-2026

№	Блюдо и гарнир			Кол-во порций	Сумма, руб. коп.	Каллори йнос ть порции	Белки	Жиры	Углево 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 гречневая	183	200	64	15,96	225	9,09	11,99	35,48	
2.	Чай	376	200	64	2,09	28	0,2	0	14,0	
3.	Хлеб	прош	30	64	1,95	34	2,4	0,3	19,2	
			Итого:	430	64	20,0	37,0	12,29	68,68	
ОБЕД 1-4 классы										
1.	Каша из гр. с в. с гор	53	60	42	10,62	46,26	110	2,51	4,21	
2.	Рисовый суп	96	200	42	9,46	46,64	5,09	3,12	9,45	
3.	Колбаса отв	прош	90	42	32,20	169,20	6,3	14,4	3,60	
4.	Море картофель	624	150	42	11,84	34,24	3,06	4,8	20,45	
5.	Чай	376	200	42	2,09	28	0,2	0	14,0	
6.	Хлеб	прош	30	42	1,95	34	2,4	0,3	19,2	
7.	Батон	прош	30	42	3,51	35	2,4	0,3	14,7	
			Итого:	760	42	11,94	66,34	20,45	29,43	16,31
ОБЕД 5 - 9 классы										
1.	Каша из гр. с в. с гор	53	100	40	5,31	7,19	1,66	4,18	8,19	
2.	Рисовый суп	96	150	40	4,27	16,34	6,36	1,90	11,81	
3.	Колбаса отв	прош	100	40	33,20	188	7,0	16,0	4,0	
4.	Море картофель	624	140	40	6,99	164,7	3,67	5,96	24,53	
5.	Чай	376	200	40	2,09	28	0,2	0	14,0	
6.	Хлеб	прош	30	40	1,95	34	2,4	0,3	19,2	
			Итого:	860	40	56,83	170,14	21,29	35,14	81,73

Завхоз Колесникова /Е.Н. Колесникова/