

Директор школы: Гуреев /Федосова Н. В./

УТВЕРЖДАЮ

ПЛАН - МЕНЮ

12/05-2022

№	Блюдо и гарнир			Кол-во порций	Сумма, руб. коп.	Калори- йность порции	Белки	Жиры	Углево- ды		
	Наименование и краткая характеристика	Номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТИ	Выход одного блюда, г								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ЗАВТРАК 1-9 классы (социальная поддержка)											
1.	Каша пшеничная	122	200	63	15,96	225	4,51	11,82	34,03		
2.	Чай	376	200	63	2,09	28	0,2	0	14,0		
3.	Хлеб	100	30	63	1,95	54	2,14	0,3	19,2		
				Итого:	430	63	20	36710	10,14	12,10	70,25
ОБЕД 1-4 классы											
1.	Салат из соев. суп	8	60	39	1,39	40	0,6	3	2,16		
2.	Борщ	82	200	39	25,96	19,84	1,44	3,92	12,16		
3.	Шарлотт по-дом	54-дсм	200	39	19,06	225,14	2,18	6,2	17,6		
4.	Корейск. салат	379	200	39	12,10	100,6	3,14	1,68	15,9		
5.	Хлеб	100	30	39	1,95	54	2,14	0,3	19,2		
6.	Безе	100	30	39	3,51	75	2,4	0,3	14,4		
				Итого:	720	39	100,53	15,14	24,81	16,40	82,16
ОБЕД 5 - 9 классы											
1.	Борщ	82	250	41	4,96	121,3	1,80	4,90	15,2		
2.	Шарлотт по-дом	54-дсм	250	41	38,21	221,1	3,1	7,75	22,10		
3.	Кор. салат	379	200	41	12,10	100,6	3,14	1,68	15,90		
4.	Хлеб	100	30	41	1,95	54,0	2,14	0,3	19,2		
				Итого:	730	41	54,12	39,0	38,34	25,63	72,30

Завхоз Колесникова /Е.Н. Колесникова/