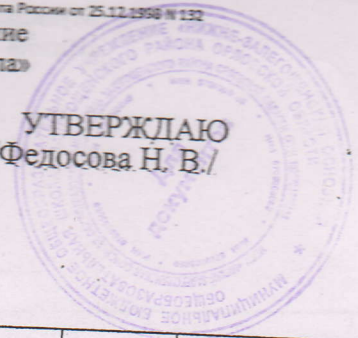


Директор школы: Федосова

УТВЕРЖДАЮ
/Федосова Н. В./

ПЛАН - МЕНЮ
14/05 - 2016



№	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.	Капша картофель	182	200	63	19,41	285	4,82	11,83	34,24	
2.	Чай	376	200	63	1,78	28	0,2	0	14	
3.	Ваточ	прощ	30	63	3,51	45	2,14	0,3	14,7	
итого:				430	63	20,0	388	10,42	13,13	61,94
ОБЕД 1-4 классы										
1.	Салат ш бен. каш	45	60	40	3,30	51,44	0,85	3,05	5,41	
2.	Суп харн с боо	102	200	40	22,13	104,8	4,39	4,22	13,06	
3.	Рыба тушен	229	165	40	56,84	165	15,25	8,63	21,8	
4.	Тис отвари	302	150	40	4,68	23,55	3,6	4,32	37,53	
5.	Кисель	332	200	40	5,32	160	0	0	39,4	
6.	Ягод	прощ	30	40	1,95	54	2,14	0,3	19,2	
7.	Сок	прощ	200	40	28	24	0	0	6	
итого:				1005	40	129,22	766,79	16,49	20,52	67,28
ОБЕД 5 - 9 классы										
1.	Салат ш бен. каш	45	100	41	8,93	87,4	1,44	5,08	9,02	
2.	Суп харн с боо	102	250	41	7,81	134,45	5,49	5,28	16,33	
3.	Рыба тушен	229	175	41	56,84	175	16,18	9,16	21,61	
4.	Тис отвари	302	200	41	14,02	244,26	4,32	5,18	45,03	
5.	Кисель	332	200	41	5,32	160	0	0	39,4	
6.	Ягод	прощ	30	41	1,95	54	2,14	0,3	19,2	
итого:				935	41	24,82	55,41	19,8	25,0	66,59

Завхоз Колу /Е.Н. Колесникова/