

Директор школы: Дерюгина

УТВЕРЖДАЮ  
/Федосова Н. В./

ПЛАН - МЕНЮ  
30/4-26

№	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	Каши гречневые	№2	200	60	141,4	285	9,82	11,83	34,24	
2	Чай	386	200	60	2109	28	0,2	0	141,0	
3	Ватон	проект	30	60	3,51	25	2,14	0,3	14,7	
			итого:	430	60	200	388	10,42	13,13	62,94
<b>ОБЕД 1-4 классы</b>										
1	Суп картофель с бобами	102	200	34	20,79	104,8	4,39	4,22	13,06	
2	Пюре картофельное	229	165	34	36,34	165,0	5,25	8,63	4,18	
3	Пюре картофельное	302	150	34	41,69	103,55	3,6	4,32	3,53	
4	Кисель	332	200	34	5,88	160	0	0	39,4	
5	Чай	проект	30	34	1,95	54	2,14	0,3	19,2	
6	Ватон	проект	30	34	3,51	25	2,14	0,3	14,7	
			итого:	745	34	100,16	28,535	28,04	47,77	131,08
<b>ОБЕД 5 - 9 классы</b>										
1	Суп картофель с бобами	102	150	42	9,98	34,25	5,49	5,28	16,33	
2	Пюре картофельное	229	175	42	44,24	175	16,18	9,16	7,61	
3	Пюре картофельное	302	180	42	44,03	144,20	4,32	5,18	45,03	
4	Кисель	332	200	42	5,88	160	0	0	39,4	
5	Чай	проект	30	42	1,95	54	2,14	0,3	19,2	
			итого:	835	42	20,08	28,01	22,39	19,92	124,57

Завхоз Колесникова /Е.Н. Колесникова/