

Утверждаю

Директор школы



## План-меню

17» апреля 2024г.(2-я неделя,3-й день)

№ П/П	Наименование блюда	Энергетическая ценность(ккал)	Выход 1 блюда, г.	Цена блюда
<b>ЗАВТРАК</b>				
1.	Запеканка из творога со сгущенным молоком	447	150/30	44-35
2.	Кофейный напиток	100,3	200	6-55
3.	Фрукты свежие в ассортименте(банан)	52	100	8-00
4.	Хлеб пшеничный	52,4	20	1-35
	Итого:	<b>651,7</b>	500	<b>60-25</b>
<b>ОБЕД (дети из мн/семей- бюджет)</b>				
1.	Рассольник ленинградский со сметаной	174	250	18-06
2.	<b>Гуляш(из говядины)</b>	132	50/50	43-49
3.	Макаронные изделия отварные с маслом	326	200	7-74
4.	Чай с сахаром	58	200	3-31
5.	Хлеб пшеничный	119	50	3-38
6.	Хлеб ржано-пшеничный	89,25	50	2-83
	Итого:	898,25	865	<b>78-81</b>
<b>ОБЕД 5-11 класс( род.плата)</b>				
1.	Рассольник ленинградский со сметаной	174	250	18-06
2.	<b>Гуляш(из говядины)</b>	132	50/50	43-49
3.	Макаронные изделия отварные с маслом	326	200	7-74
4.	Чай с сахаром	58	200	3-31
5.	Хлеб пшеничный	119	50	3-38
6.	Хлеб ржано-пшеничный	89,25	50	2-83
	Итого:	898,25	865	<b>78-81</b>
<b>ГПД</b>				
1.	Пирожок с картофелем	237,26	109	6-84
2.	Сок фруктовый	76	200	8-00
	Итого:	<b>503,8</b>		<b>14-84</b>
<b>ОБЕД 1-4 классы(бюджет)</b>				
1.	Рассольник ленинградский со сметаной	139,2	200	16-64
2.	<b>Гуляш(из говядины)</b>	132	50/50	43-49
3.	Макаронные изделия отварные с маслом	244,5	150	4-08
4.	Чай с сахаром	58	200/15	3-31
5.	Хлеб пшеничный	95,2	40	2-70
6.	Хлеб ржано-пшеничный	71,4	40	2-20
	Итого:	740,3	745	<b>72-42</b>

ПОВАР: Соколова Н.Н