

# План-меню

Номер документа	Дата составления
24	09.05.2021



на «10» мая 2021 год

## Бесплатные завтраки (1-4 классы)

№ п/п	Блюдо и гарнир				Количество	Цена продажи, руб. коп.
	Наименование и краткая характеристика	Ккал	№ блюда по сборник у рецептур, по ТТК, СТП	Выход одного блюда, гр.		
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
1.	<b>Фрикадельки мясные</b>	<b>283-05</b>		<b>90 гр.</b>	<b>1</b>	<b>30-47</b>
2.	<b>Картофель отварной с маслом и зеленью</b>	<b>151-35</b>		<b>150 гр.</b>	<b>1</b>	<b>8-00</b>
3.	<b>Груша</b>	<b>73-20</b>		<b>200 гр.</b>	<b>1</b>	<b>34-00</b>
4.	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>48-00</b>		<b>20 гр.</b>	<b>1</b>	<b>0-76</b>
5.	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>36-26</b>		<b>20 гр.</b>	<b>1</b>	<b>0-80</b>
6.	<b>Компот фруктово-ягодный (клубника)</b>	<b>65-36</b>		<b>200 мл.</b>	<b>1</b>	<b>6-89</b>

# План-меню

Номер документа	Дата составления
24	09.05.2021

Утверждаю:



на «10» мая 2021 год

## Бесплатные обеды (1-4 классы)

№ п/п	Блюдо и гарнир				Количество	Цена продажи, руб. коп.
	Наименование и краткая характеристика	Ккал	№ блюда по сборник у рецептур, по ТТК, СТП	Выход одного блюда, гр.		
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
1.	Помидоры порционные	13-80		60 гр.	1	13-32
2.	Суп гороховый с мясом	141-00		200 мл.	1	10-55
3.	Курицы запеченная	229-77		90 гр.	1	29-99
4.	Рагу овощное вариант №2	61-50		150 гр.	1	29-00
5.	Хлеб пшеничный	108-00		45 гр.	2	1-71
6.	Хлеб ржаной	45-33		25 гр.	1	1-00
7.	Отвар из шиповника	101-20		200 мл.	1	3-98