

# План-меню

Номер документа	Дата составления
26	12.05.2021

Утверждаю:



на «13» мая 2021 год

## Бесплатные завтраки (1-4 классы)

№ п/п	Блюдо и гарнир				Количес во	Цена продажи, руб. коп.
	Наименование и краткая характеристика	Ккал	№ блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТП	Выход одного блюда, гр.		
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
1.	<b>Икра свекольная</b>	<b>72-48</b>		<b>60 гр.</b>	<b>1</b>	<b>3-04</b>
2.	<b>Филе птицы тушеное в томатном соусе</b>	<b>202-68</b>		<b>90 гр.</b>	<b>1</b>	<b>28-60</b>
3.	<b>Каша перловая рассыпчатая с маслом</b>	<b>46-13</b>		<b>150 гр.</b>	<b>1</b>	<b>2-65</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 (облепиха)</b>	<b>71-40</b>		<b>200 мл.</b>	<b>1</b>	<b>6-88</b>

# План-меню

Номер документа	Дата составления
26	12.05.2021

Утверждаю:



на «13» мая 2021 год

## Бесплатные обеды (1-4 классы)

№ п/п	Блюдо и гарнир				Количес во	Цена продажи, руб. коп.
	Наименование и краткая характеристика	Ккал	№ блю да по сбор нику реце птур, по ТТК, СТП	Выход одного блюда, гр.		
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
1.	Яйцо отварное	70-70		50 гр.	1	9-21
2.	Сыр порциями	31-00		10 гр.	1	3-09
3.	Суп куриный с вермишелью	123-60		200 мл.	1	8-73
4.	Зразы рыбные ленивые	208-08		90 гр.	1	29-64
5.	Картофельное пюре с маслом	173-10		150 гр.	1	8-47
6.	Хлеб пшеничный	108-00		45 гр.	2	1-71
7.	Хлеб ржаной	45-33		25 гр.	1	1-00
8.	Сок фруктовый (ананасовый)	78-00		200 мл.	1	9-00