


Утверждаю

Директор.  
МКОУ Тагарская СОШ  
 /Безруких.О.И/

**МЕНЮ**  
15 октября 2021 г.

**Младшие**

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ</b> <small>крупа пшеничная, молоко 3,2 л., сахар песок, масло сливочное, вода питьевая, соль йодиров.</small>	200/10/10	14,57	4,5	0,5	32,2	151
<b>ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА</b> <small>яйцо, лук, масло растительное 0,9 л., соль йодиров., мука высш. сорт., сахар песок, дрожжи саф-момент 0,011, вода питьевая</small>	75	8,48	5,8	0,7	39,5	188
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ</b> <small>кофейный напиток, молоко сгущенное 8,5% 0,36гр, вода питьевая</small>	200	11,29	0,5		2,6	12
<b>ХЛЕБ ИП ВОЛКАНИН</b> <small>хлеб ип волканин.</small>	49	2,47				
<b>МАНДАРИН</b> <small>мандарин.</small>	67	13,67				
<b>Итого</b>		50,49	10,8	1,2	74,3	351
<b>Всего</b>		50,49	10,8	1,2	74,3	351

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_ Архипова.О.М.

Зав. производством (шеф-повар)  \_\_\_\_\_ Вахрушева Е.В.

Утверждаю

Директор.  
МКОУ Тагарская СОШ  
/Безруких.О.И/

**МЕНЮ**  
15 октября 2021 г.

**Старшие**

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ <small>крупа пшеничная. м, молоко 3,2 л.м., сахар песоч. м, масло сладко-сливоч. не соленое. м., вода питьевая, соль йодиров.м</small>	200/10/10	15,16	4,5	0,5	32,2	151
ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА <small>яйцо.м, лук.м, масло растительное 0,9 л.м, соль йодиров.м, мука высш. сорт. м, сахар песоч. м, дрожжи саф-момент 0,011.м, вода питьевая</small>	75	7,80	4,6	0,5	31	147
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ <small>кофейный напиток м, молоко сгущенное 8,5% 0,36гр. м, вода питьевая</small>	200	12,33				
ХЛЕБ ИП ВОЛКАНИН <small>хлеб волканин м</small>	100	5,09				113
МАНДАРИН <small>мандарин.м</small>	90	21,88				
ПЕЧЕНЬЕ <small>печенье "к кофе". м</small>	28	3,75				
Итого		66,02	9,1	1	63,2	411
Всего		66,02	9,1	1	63,2	411

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_ Архипова.О.М.

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_ Вахрушева Е.В.

Утверждаю

Директор.  
МКОУ Тагарская СОШ  
/Безруких.О.И/

## МЕНЮ

15 октября 2021 г.

### Младшие ОБЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ</b> <small>крупы пшеничная м, молоко 3,2 л м., сахар песок м, масло сладко-сливоч. не соленое м., вода питьевая, соль йодиров м</small>	200/10/10	15,09	4,5	0,5	32,2	151
<b>ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА</b> <small>яйцо м, лук м, масло растительное 0,9 л м, соль йодиров м, мука высш. сорт м, сахар песок м, дрожжи саф-момент 0,011 м, вода питьевая</small>	75	7,53	4,6	0,5	31	147
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ</b> <small>кофейный напиток м, молоко сгущенное 8,5% 0,36 гр. м, вода питьевая</small>	200	12,43				
<b>ХЛЕБ ИП ВОЛКАНИН</b> <small>хлеб волканин м</small>	50	2,55				56
<b>МАНДАРИН</b> <small>мандарин м</small>	67	16,38				
<b>Итого</b>		53,97	9,1	1	63,2	354
<b>Обед</b>						
<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b> <small>картофель м, свекла м, морковь м, огурцы консервир. м, лук м, масло растительное 0,9 л м, горошек конс 0,4 м</small>	60	7,41	0,4		2,8	13
<b>БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ</b> <small>сметана 15% 0,315 гр. м, свекла м, капуста свежая м, картофель м, морковь м, петрушка м, лук м, помидор м, масло растительное 0,9 л м, сахар песок м, вода питьевая, говядина 1 категории м, соль йодиров м</small>	150	17,82	6	4,7	5,8	90
<b>КАПУСТА ТУШЕНАЯ</b> <small>капуста свежая м, масло сладко-сливоч. не соленое м., морковь м, лук м, томатная паста м, мука высш. сорт м, сахар песок м, лавр лист м, соль йодиров м</small>	200	13,57	0,5		8,6	37
<b>ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)</b> <small>говядина 1 категории м, вода питьевая, крупа рисовая м, лук м, масло сладко-сливоч. не соленое м., мука высш. сорт м, соль йодиров м, петрушка м, укроп м</small>	65	23,35	8,5	7	3,4	110
<b>ХЛЕБ ИП ВОЛКАНИН</b> <small>хлеб волканин м</small>	50	2,55				56
<b>КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ</b> <small>снежок 2,5% 0,450 м</small>	150	19,23				
<b>Итого</b>		83,93	15,4	11,7	20,6	306
<b>Всего</b>		137,89	24,5	12,7	83,8	660

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_ Архипова.О.М.

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_ Вахрушева Е.В.



Утверждаю

Директор.  
МКОУ Тагарская СОШ  
/Безруких.О.И/

## МЕНЮ

15 октября 2021 г.

### Старшие ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ <small>крупа пшеничная м, молоко 3,2 л м, сахар песок м, масло сладко-сливоч. не соленое м, вода питьевая, соль йодиров м</small>	200/10/10	15,05	4,5	0,5	32,2	151
ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА <small>яйцо м, лук м, масло растительное 0,9 л м, соль йодиров м, мука высш сорт м, сахар песок м, дрожжи саф-момент 0,011 м, вода питьевая</small>	75	7,33	4,6	0,5	31	147
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ <small>кофейный напиток м, молоко сгущенное 8,5% 0,36г м, вода питьевая</small>	200	12,43				
ХЛЕБ ИП ВОЛКАНИН <small>хлеб волканин м</small>	100	5,09				113
МАНДАРИН <small>мандарин м</small>	67	16,38				
ПЕЧЕНЬЕ <small>печенье "к кофе" м</small>	28	3,77				
Итого		60,05	9,1	1	63,2	411
<b>Обед</b>						
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ <small>картофель м, свекла м, морковь м, огурцы консервир. м, лук м, масло растительное 0,9 л м, горошек конс 0,4 м</small>	120	14,89	0,7	0,1	5,5	26
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ <small>сметана 15% 0,315г м, свекла м, капуста свежая м, картофель м, морковь м, петрушка м, лук м, помидор м, масло растительное 0,9 л м, сахар песок м, вода питьевая, говядина 1 категории м, соль йодиров м</small>	200	24,46	8	6,2	7,8	119
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста свежая м, масло сладко-сливоч. не соленое м, морковь м, лук м, томатная паста м, мука высш. сорт м, сахар песок м, лавр лист м, соль йодиров м</small>	200	13,54	0,5		8,6	37
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ) <small>говядина 1 категории м, вода питьевая, крупа рисовая м, лук м, масло сладко-сливоч не соленое м, мука высш. сорт м, соль йодиров м, петрушка м, укроп м</small>	65	23,45	8,5	7	3,4	110
ХЛЕБ ИП ВОЛКАНИН <small>хлеб волканин м</small>	100	5,09				113
КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ <small>снежок 2,5% 0,450 м</small>	150	19,25				
Итого		100,67	17,7	13,3	25,3	405
Всего		160,72	26,8	14,3	88,5	816

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_ Архипова.О.М.

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_ Вахрушева Е.В.

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

## МЕНЮ

15 октября 2021 г.

### Основное

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.
<b>Завтрак</b>		
<b>КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ</b> крупы пшеничная, п, молоко 3,2 л, п, сахар песок, п, масло сладко-сливоч. не соленое, п, вода питьевая, соль йодиров. п	200/10/10	14,5
<b>ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА</b> яйцо, п, лук, м, масло растительное 0,9 л, п, соль йодиров. п, мука высш. сорт. п, сахар песок, п, дрожжи са-ф-момент 0,011, п, вода питьевая	75	8,2
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ</b> кофейный напиток, п, молоко сгущенное 8.5% 0,36г, п, вода питьевая	200	11,5
<b>ХЛЕБ ИП ВОЛКАНИН</b> хлеб ип волканин п	50	2,6
<b>Итого</b>		36,8
<b>Обед</b>		
<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b> картофель, п, свекла, п, морковь, п, огурцы консервир. п, лук, п, масло растительное 0,9 л, п, горошек конс. 0,425, п	100	11,9
<b>БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ</b> сметана 15% 0,315 гр, п, помидор, п, свекла, п, капуста свежая, п, картофель, п, морковь, п, петрушка, п, лук, п, масло растительное 0,9 л, п, сахар песок, п, вода питьевая, говядина 1 категории, п, соль йодиров. п	250	27,2
<b>КАПУСТА ТУШЕНАЯ</b> капуста свежая, п, масло сладко-сливоч. не соленое, п, морковь, п, лук, п, томатная паста, п, мука высш сорт. п, сахар песок, п, лавр лист, п, соль йодиров. п	200	17,6
<b>ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)</b> говядина 1 категории, п, вода питьевая, крупа рисовая, п, лук, п, масло сладко-сливоч. не соленое, п, мука высш сорт. п, соль йодиров. п, петрушка, п, уксус, п	65	21,8
<b>КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ</b> мандарин, п, груша, п, вода питьевая, сахар песок, п, лимонная кис-та, п	200	22,3
<b>ХЛЕБ ИП ВОЛКАНИН</b> хлеб ип волканин п	50	2,6
<b>Итого</b>		103,4

Зав. производством (шеф-повар)

Вахрушева