

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

## МЕНЮ

25 декабря 2021 г.

### Младшие

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (ГЕРКУЛЕС) <small>крупa геркулес, вода питьевая, молоко 3,2 л., сахар песок, масло сливочное, соль йодиров.</small>	200/10/10	16,05	4,2	2	36,3	180
ПЕСОЧНИК <small>мука высш. сорт, сахар песок, масло сливочное, яйцо, соль йодиров., сода пищевая, масло растительное 0,9 л</small>	75	17,38	4,2	0,5	42,4	190
ЧАЙ С САХАРОМ <small>сахар песок, вода питьевая, чай черный.</small>	200/15	1,44	0,1		14,7	59
АПЕЛЬСИН <small>апельсин.</small>	146	18,92				
ХЛЕБ ИП ВОЛКАНИН <small>хлеб ип волканин.</small>	48	2,45				
Итого		56,24	8,5	2,5	93,4	429
Всего		56,24	8,5	2,5	93,4	429

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

Вахрушева Е В

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

## МЕНЮ

25 декабря 2021 г.

### Младшие ОВЗ завтрак

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (ГЕРКУЛЕС)</b> крупка геркулес м, вода питьевая, молоко 3,2 л м, сахар песок м, масло сладко-сливоч. не соленое м, соль йодированная м	200/10/10	17,40	4,8	2,4	39,5	199
<b>ПЕСОЧНИК</b> мука высш. сорт. м, сахар песок м, масло сладко-сливоч не соленое м, яйцо м, соль йодированная м, сода пищевая м, масло растительное 0,9 л м	75	18,22	4,2	0,5	42,3	190
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> сахар песок м, вода питьевая, чай черный м	200/15	1,52			14,6	58
<b>АПЕЛЬСИН</b> апельсин м	108	14,63	0,8	0,2	2	94
<b>ХЛЕБ ИП ВОЛКАНИН</b> хлеб волканин м	50	2,55				56
<b>Итого</b>		54,31	9,8	3,1	98,4	597
<b>Всего</b>		54,31	9,8	3,1	98,4	597

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

Вахрушева Е.В.

Утверждаю

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

## МЕНЮ

25 декабря 2021 г.

### Младшие ОБЗ обед

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ</b> свекла.м, масло растительное 0,9 л.м	55	2,63	0,8	0,1	4,4	21
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ</b> куры потрошенные 1 категории м, вода питьевая, морковь м, соль йодиров м, лук м, картофель м, масло растительное 0,9 л м, мука высш сорт м, масло сладко-сливоч не соленое м, яйцо м	250	30,91	13,9	11,4	21,8	244
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> картофель м, молоко 3,2 л м, масло сладко-сливоч не соленое м, соль йодиров м	200	15,33	3,3	0,7	27,1	128
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ.</b> масло сладко-сливоч не соленое м, мука высш сорт м, морковь м, лук м, томатная паста м, сахар песок м, соль йодиров м, укроп м	30	4,05	0,6		3,3	17
<b>КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ</b> хлеб волканин.м, филе кур м, молоко 3,2 л м, масло растительное 0,9 л.м	75	28,92	8,6	8,7		128
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты м, сахар песок м, лимонная кис-та м, вода питьевая	200	3,96			19,4	77
<b>ХЛЕБ ИП ВОЛКАНИН</b> хлеб волканин м	50	2,55				56
<b>Итого</b>		88,35	27,2	20,9	76	671
<b>Всего</b>		88,35	27,2	20,9	76	671

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_



Вахрушева Е.В.

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

## МЕНЮ

25 декабря 2021 г.

### Младшие подвозимые

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ</b> свекла м, масло растительное 0,9 л.м	55	2,64	0,8	0,1	4,4	21
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ</b> куры потрошенные 1 категории м, вода питьевая, морковь м, соль йодиров м, лук м, картофель м, масло растительное 0,9 л.м, мука высш сорт м, масло сладко-сливоч не соленое м, яйцо м	250	30,86	13,9	11,4	21,8	244
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> картофель м, молоко 3.2 л м, масло сладко-сливоч не соленое м, соль йодиров м	200	15,32	3,3	0,7	27,1	128
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ.</b> масло сладко-сливоч не соленое м, мука высш сорт м, морковь м, лук м, томатная паста м, сахар песок м, соль йодиров м, укроп м	30	3,77	0,6		3,3	17
<b>КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ</b> хлеб волканин м, филе кур м, молоко 3.2 л м, масло растительное 0,9 л м	75	28,96	8,6	8,7		128
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты м, сахар песок м, лимонная кис-та м, вода питьевая	200	3,96			19,4	77
<b>ХЛЕБ ИП ВОЛКАНИН</b> хлеб волканин м	50	2,55				56
<b>Итого</b>		88,05	27,2	20,9	76	671
<b>Всего</b>		88,05	27,2	20,9	76	671

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

Вахрушева Е В

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

 /Безруких.О.И/

# МЕНЮ

25 декабря 2021 г.

## Старшие

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (ГЕРКУЛЕС) <small>крупa геркулес.м, вода питьевая, молоко 3,2 л м., сахар песок. м, масло сладко-сливоч. не соленое. м., соль йодиров м</small>	200/10/10	17,44	4,8	2,4	39,5	199
ПЕСОЧНИК <small>мука высш.сорт. м, сахар песок. м, масло сладко-сливоч. не соленое. м., яйцо м, соль йодиров м, сода пищевая.м, масло растительное 0,9 л.м</small>	75	18,50	4,2	0,5	42,3	190
ЧАЙ С САХАРОМ <small>сахар песок. м, вода питьевая, чай черный м</small>	200/15	1,45			14,6	58
АПЕЛЬСИН <small>апельсин м</small>	145	19,57	1,1	0,2	2,7	126
ХЛЕБ ИП ВОЛКАНИН <small>хлеб волканин.м</small>	100	5,09				113
Итого		62,05	10,1	3,1	99,1	686
Всего		62,05	10,1	3,1	99,1	686

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_



Вахрушева Е. В.

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

## МЕНЮ

25 декабря 2021 г.

### Старшие ОВЗ завтрак

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (ГЕРКУЛЕС) <small>крупка геркулес м, вода питьевая, молоко 3,2 л м, сахар песок м, масло сладко-сливоч не соленое м, соль йодиров м</small>	200/10/10	17,38	4,8	2,4	39,5	199
ПЕСОЧНИК <small>мука высш. сорт м, сахар песок м, масло сладко-сливоч не соленое м, яйцо м, соль йодиров м, сода пищевая м, масло растительное 0,9 л.м</small>	75	18,30	4,2	0,5	42,3	190
ЧАЙ С САХАРОМ <small>сахар песок м, вода питьевая, чай черный м</small>	200/15	1,43			14,6	58
АПЕЛЬСИН <small>апельсин м</small>	145	19,58	1,1	0,2	2,7	126
ХЛЕБ ИП ВОЛКАНИН <small>хлеб волканин м</small>	100	5,09				113
Итого		61,78	10,1	3,1	99,1	686
Всего		61,78	10,1	3,1	99,1	686

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

Вахрушева Е. В.

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

## МЕНЮ

25 декабря 2021 г.

### Старшие ОВЗ обед

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ</b> свекла.м, масло растительное 0,9 л.м	110	5,27	1,5	0,1	8,7	42
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ</b> куры потрошенные 1 категории м, вода питьевая, морковь м, соль йодиров м, лук м, картофель м, масло растительное 0,9 л.м, мука высш.сорт м, масло сладко-сливоч не соленое м, яйцо м	300	36,92	16,6	13,5	26	292
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> картофель м, молоко 3,2 л м., масло сладко-сливоч. не соленое. м., соль йодиров.м	200	15,32	3,3	0,7	27,1	128
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ.</b> масло сладко-сливоч. не соленое. м., мука высш сорт. м, морковь м, лук м, томатная паста. м, сахар песок м, соль йодиров.м, укроп..м	30	3,78	0,6		3,3	17
<b>КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ</b> хлеб волканин.м, филе кур м, молоко 3,2 л м., масло растительное 0,9 л.м	75	28,92	8,6	8,7		128
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты м, сахар песок м, лимонная кис-та. м, вода питьевая	200	3,96			19,4	77
<b>ХЛЕБ ИП ВОЛКАНИН</b> хлеб волканин м	100	5,09				113
<b>Итого</b>		99,25	30,6	23	84,5	797
<b>Всего</b>		99,25	30,6	23	84,5	797

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

Вахрушева Е.В.

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

## МЕНЮ

25 декабря 2021 г.

### Старшие подвозимые

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ</b> свекла.м, масло растительное 0,9 л.м	110	5,25	1,5	0,1	8,7	42
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ</b> куры потрошенные 1 категории м, вода питьевая, морковь м, соль йодиров м, лук.м, картофель м, масло растительное 0,9 л.м, мука высш. сорт. м, масло сладко-сливоч. не соленое м, яйцо м	300	36,97	16,6	13,5	26	292
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> картофель.м, молоко 3,2 л.м., масло сладко-сливоч. не соленое. м, соль йодиров.м	200	15,31	3,3	0,7	27,1	128
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ.</b> масло сладко-сливоч. не соленое. м., мука высш.сорт м, морковь м, лук м, томатная паста м, сахар песок м, соль йодиров м, укроп м	30	3,92	0,6		3,3	17
<b>КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ</b> хлеб волканин м, филе кур. м, молоко 3,2 л.м., масло растительное 0,9 л.м	75	28,93	8,6	8,7		128
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты м, сахар песок м, лимонная кис-та м, вода питьевая	200	3,95			19,4	77
<b>ХЛЕБ ИП ВОЛКАНИН</b> хлеб волканин.м	100	5,09				113
<b>Итого</b>		99,43	30,6	23	84,5	797
<b>Всего</b>		99,43	30,6	23	84,5	797

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

Вахрушева Е.В.

Утверждаю

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

## МЕНЮ

25 декабря 2021 г.

### Основное

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.
<b>Завтрак</b>		
<b>КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (ГЕРКУЛЕС)</b> крупа геркулес. п, вода питьевая, молоко 3,2 л л. п, сахар песок п, масло сладко-сливоч. не соленое. п, соль йодиров. п	200/10/10	11,1
<b>ПЕСОЧНИК</b> мука высш. сорт. п, сахар песок. п, масло сладко-сливоч. не соленое. п, яйцо п, соль йодиров. п, сода пищевая.п, масло растительное 0,9 л. п	75	18,3
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> сахар песок. п, вода питьевая, чай черный. п	200/15	1,4
<b>ХЛЕБ ИП ВОЛКАНИН</b> хлеб ип волканин п	50	2,6
<b>Итого</b>		33,4
<b>Обед</b>		
<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ</b> свекла.п, масло растительное 0,9 л. п	105	5,9
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ</b> куры потрошенные 1 категории. п, вода питьевая, морковь п, соль йодиров. п, лук п, картофель.п, масло растительное 0,9 л. п, мука высш. сорт. п, масло сладко-сливоч. не соленое. п, яйцо п	250	31,9
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> картофель.п, молоко 3,2 л л. п, масло сладко-сливоч. не соленое. п, соль йодиров. п	180	16,6
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ.</b> масло сладко-сливоч. не соленое. п, мука высш. сорт. п, морковь п, лук.п, томатная паста. п, сахар песок. п, соль йодиров. п, укроп.п	30	4,5
<b>КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ</b> хлеб ип волканин п, куры потрошенные 1 категории. п, вода питьевая, масло растительное 0,9 л. п	75	29,8
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты. п, сахар песок. п, лимонная кис-та. п, вода питьевая	200	4,9
<b>ХЛЕБ ИП ВОЛКАНИН</b> хлеб ип волканин п	50	2,6
<b>Итого</b>		96,1

Зав. производством (шеф-повар)

Вахрушева Е. В.