

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

 /Безруких.О.И/

МЕНЮ

20 апреля 2022 г.

Основное

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.
Завтрак		
ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ С ТВОРОГОМ масло слив, молоко сгущ, крупа пшено, вода питьевая, творог, яйцо, сахар, ванилин, сметана, масло раст	150	27,90
ЧАЙ С САХАРОМ сахар, вода питьевая, чай черный	200/15	1,90
ХЛЕБ хлеб	50	2,70
Итого		32,50
Обед		
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ чеснок, свекла, масло раст	100	6,90
СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ куры, вода питьевая, морковь, соль йодированная, лук, мука, яйцо, масло раст	250	25,20
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ вода питьевая, макаронные изделия 1 сорт, соль йодированная, масло слив	200	10,20
ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ КУРИННОГО филе кур, масло раст, лук, томатная паста, мука, соль йодированная	100	36,40
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД смородина черная, вишня с/м, сахар, вода питьевая	200	13,00
ХЛЕБ хлеб	50	2,70
Итого		94,40

Зав. производством (шеф-повар)



Вахрушева Е.В.

Утверждаю

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

МЕНЮ

20 апреля 2022 г.

Старшие подвозимые

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ <small>чеснок, свекла, масло раст</small>	100	6,56	1,7	0,1	9,4	45
СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ <small>куры, вода питьевая, морковь, соль йодированная, лук, мука, яйцо, масло раст, укроп, петрушка</small>	250	30,75	15	13,5	12,7	233
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ <small>вода питьевая, макаронные изделия 1 сорт, соль йодированная, масло слив</small>	200	9,64	7,3	8,8	44,3	285
ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ КУРИННОГО <small>филе кур, масло раст, лук, томатная паста, мука, соль йодированная, укроп, петрушка, лавр. лист</small>	100	36,19	14,4	14,2	2	193
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД <small>смородина черная, вишня с/м, сахар, вода питьевая</small>	200	12,87	0,2	0,1	20,5	84
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	2,73				56
ЯБЛОКО <small>яблоко</small>	107	13,38				
Итого		112,12	38,6	36,7	88,9	896
Всего		112,12	38,6	36,7	88,9	896

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____

Вахрушева Е.В.

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

МЕНЮ

20 апреля 2022 г.

Старшие ОВЗ обед

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ <small>чеснок, свекла, масло раст</small>	100	6,66	1,7	0,1	9,4	45
СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ <small>куры, вода питьевая, морковь, соль йодированная, лук, мука, яйцо, масло раст, укроп, петрушка</small>	250	31,33	15	13,5	12,7	233
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С АСЛОМ <small>вода питьевая, макаронные изделия 1 сорт, соль йодированная, масло слив</small>	200	9,57	7,3	8,8	44,3	285
ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ КУРИННОГО <small>филе кур, масло раст, лук, томатная паста, мука, соль йодированная, укроп, петрушка, лавр. лист</small>	100	36,95	14,4	14,2	2	193
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД <small>смородина черная, вишня с/м, сахар, вода питьевая</small>	200	12,87	0,2	0,1	20,5	84
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	2,73				56
ЯБЛОКО <small>яблоко</small>	108	13,49				
Итого		113,60	38,6	36,7	88,9	896
Всего		113,60	38,6	36,7	88,9	896

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____

Вахрушева Е.В.

Утверждаю

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

МЕНЮ

20 апреля 2022 г.

Старшие ОБЗ завтрак

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ С ТВОРОГОМ <small>масло слив, молоко сгущ, крупа пшено, вода питьевая, творог, яйцо, сахар, ванилин, сметана, масло раст</small>	150	28,46	9,2	9,3	40,2	283
ЧАЙ С САХАРОМ <small>сахар, вода питьевая, чай черный</small>	200/15	1,95	0,1		14,8	59
ХЛЕБ <small>леб</small>	50	2,73				56
ЯБЛОКО <small>яблоко</small>	200	24,98				
ВАФЛИ <small>вафли</small>	25	5,24				
Итого		63,35	9,3	9,3	55	398
Всего		63,35	9,3	9,3	55	398

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____



Вахрушева Е.В.

Утверждаю

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

МЕНЮ
20 апреля 2022 г.

Старшие

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ С ТВОРОГОМ <small>масло слив, молоко сгущ, крупа пшено, вода питьевая, творог, яйцо, сахар, ванилин, сметана, масло раст</small>	150	28,41	9,2	9,3	40,2	283
ЧАЙ С САХАРОМ <small>сахар, вода питьевая, чай черный</small>	200/15	1,89	0,1		14,8	59
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	2,73				56
ЯБЛОКО <small>яблоко</small>	200	24,98				
ВАФЛИ <small>вафли</small>	25	5,27				
Итого		63,28	9,3	9,3	55	398
Всего		63,28	9,3	9,3	55	398

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____



Вахрушева Е.В.

Утверждаю

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

МЕНЮ

20 апреля 2022 г.

Младшие подвозимые

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ <small>чеснок, свекла, масло раст</small>	50	3,33	0,8		4,8	23
СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ <small>куры, вода питьевая, морковь, соль йодированная, лук, мука, яйцо, масло раст, укроп, петрушка</small>	250	31,33	15	13,5	12,7	233
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ <small>вода питьевая, макаронные изделия 1 сорт, соль йодированная, масло слив</small>	200	9,57	7,3	8,8	44,3	285
ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ КУРИННОГО <small>филе кур, масло раст, лук, томатная паста, мука, соль йодированная, укроп, петрушка, лавр. лист</small>	100	36,95	14,4	14,2	2	193
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД <small>смородина черная, вишня с/м, сахар, вода питьевая</small>	200	12,34	0,2	0,1	20,5	84
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	2,73				56
Итого		96,25	37,7	36,6	84,3	874
Всего		96,25	37,7	36,6	84,3	874

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____

Вахрушева Е.В.

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И./

МЕНЮ

20 апреля 2022 г.

Младшие ОВЗ обед

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ <small>чеснок, свекла, масло раст</small>	50	3,35	0,8		4,8	23
СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ <small>куры, вода питьевая, морковь, соль йодированная, лук, мука, яйцо, масло раст, укроп, петрушка</small>	250	31,44	15	13,5	12,7	233
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ <small>вода питьевая, макаронные изделия 1 сорт, соль йодированная, масло слив</small>	200	9,61	7,3	8,8	44,3	285
ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ КУРИННОГО <small>филе кур, масло раст, лук, томатная паста, мука, соль йодированная, укроп, петрушка, лавр. лист</small>	100	37,76	14,4	14,2	2	193
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД <small>смородина черная, вишня с/м, сахар, вода питьевая</small>	200	12,03	0,2	0,1	20,5	84
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	2,73				56
Итого		96,93	37,7	36,6	84,3	874
Всего		96,93	37,7	36,6	84,3	874

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____



Вахрушева Е.В.

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

 /Безруких.О.И/

МЕНЮ

20 апреля 2022 г.

Младшие ОВЗ завтрак

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ С ТВОРОГОМ <small>масло слив, молоко сгущ, крупа пшено, вода питьевая, творог, яйцо, сахар, ванилин, сметана, масло раст</small>	150	28,47	9,2	9,3	40,2	283
ЧАЙ С САХАРОМ <small>сахар, вода питьевая, чай черный</small>	200/15	1,98	0,1		14,8	59
ХЛЕБ	50	2,73				56
ЯБЛОКО <small>яблоко</small>	160	19,98				
Итого		53,16	9,3	9,3	55	398
Всего		53,16	9,3	9,3	55	398

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____

 Вахрушева Е.В.

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

МЕНЮ

20 апреля 2022 г.

Младшие

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ С ТВОРОГОМ масло слив, молоко сгущ, крупа пшено, вода питьевая, творог, яйцо, сахар, сметана, масло раст	150	28,73	9,2	9,3	40,2	283
ЧАЙ С САХАРОМ сахар, вода питьевая, чай черный	200/15	2,04	0,1		14,8	59
ХЛЕБ хлеб	50	2,73				56
ЯБЛОКО яблоко	160	20,00				
Итого		53,50	9,3	9,3	55	398
Всего		53,50	9,3	9,3	55	398

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____

Вахрушева Е.В.