Ди МКОУ Тагарска /Безрук

МЕНЮ 4 октября 2022 г.

Старшие ОВЗ завтрак

Наименование блюда	Выход	Цена,	Хи	Энє тичє		
паименование олюда	Быход	руб.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценн
	3a	втрак				
КАША МАННАЯ. крупа манная, молоко, вода питьевая, масло слив, сахар, соль йодированная	200	16,83	2,8	7,6	28,2	
ПИРОЖКИ мука, сахер, масло слив, яйцо, соль йодированная, вода питьевая, сайра, лук, крупа рисовая, масло раст	75	17,04	8,5	1,3	55,4	
КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ какао, молоко стущ, сахар, вода питьевая	200	14,62	1	0,6	3,3	
ХЛЕБ ^{xne6}	50	2,99				
ЯБЛОКО яблоко	200	25,62				
Итого		77,10	12,3	9,5	86,9	
Bcero		77,10	12,3	9,5	86,9	

Бухгалтер	(калькулятор)	
-)/	(

Зав. производством (шеф-повар)



Ди МКОУ Тагарска /Безрук

МЕНЮ 4 октября 2022 г.

Младшие

Наименование блюда	D. was	Цена,	Химический состав			
намменование олюда	Выход	руб.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценн кн
	За	втрак			=	
КАЦ Л МАННАЯ. крупа в зная, молоко, нода питьевая, масло слив, сахар, соль йодиг	200	17,93	2,8	7,6	28,2	
ПИР Ж. Масло солов ойцо, соль йодированная, вода питьевая, сайра, луж, кр з рисовая — граст	75	15,16	8,5	1,3	55,4	
КАКЛО С МОЛО ОМ СГУЩЕННЫМ какао, молоко стущ, сестер вода питьевая	200	15,19	1	0,6	3,3	
Х ЛЕ Б хлеб	50	3,00				
ЯБ. «С ябло-	200	30,00				
Итс		81,28	12,3	9,5	86,9	
Bc∈		81,28	12,3	9,5	86,9	

чигалт ер (калькулятор)	
arrich (karibkyrizitop)	

он пламе одством (шеф-п<mark>овар</mark>)



Ди МКОУ Тагарска /Безрук

МЕНЮ 4 октября 2022 г.

Младшие ОВЗ завтрак

Наименование блюда	B. was	Цена,	Химический состав				
наименование олюда	Выход	руб.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценн	
5.4 84 - 97	За	втрак					
КАША МАННАЯ. крупа манная, молоко, вода питьевая, масло слив, сахар, соль йодированная	200	16,82	2,8	7,6	28,2		
ПИРОЖКИ мука, сахар, масло слив, яйцо, соль йодированная, вода питьевая, сайра, лук, крупа рисовая, масло раст	75	17,14	8,5	1,3	55,4		
КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ какао, молоко сгущ, сахар, вода питьевая	200	14,61	1	0,6	3,3		
ХЛЕБ _{хлеб}	50	2,99					
ЯБЛОКО яблоко	200	25,62					
Итого		77,18	12,3	9,5	86,9		
Bcero		77,18	12,3	9,5	86,9		

Зав. производством (шеф-повар)



Дирек	тор.
МКОУ Тагарская С	ОШ
/Безруких.0).И/

МЕНЮ 4 октября 2022 г.

Младшие ОВЗ обед

Наименование блюда	Выход	Цена,	Хи	Химический состав			
паименование олюда	БЫХОД	руб.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал	
	(Обед					
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	50	2,77	0.6		5,3	25	
масло раст, морковь, сахар					- 1		
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ						004	
укроп, петрушка, лавр. лист, картофель, морковь, лук, масло раст, соль йодированная, куры , вода питьевая, мука, масло слив, яйцо	250	20,88	8,9	8	23,2	201	
КАША ПЕРЛОВАЯ	200	15,44	5,5	15,9	39.1	322	
крупа перловая, масло слив, вода питьевая, соль йодированная	200	15,44	3,3	10,9	39,1	522	
КОТЛЕТА МОСКОВСКАЯ	90	27,83	9,3	8,1		128	
говядина, лук, хлеб, вода питьевая, соль йодированная, масло раст		27,03	9,5]		120	
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331							
лавр. лист, сметана, мука, вода питьевая, томатная паста, соль йодированная	50	4,82	0,5		2,9	14	
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	8,94	0,1		25,6	104	
яблоко, вишня сушеная, вода питьевая, сахар, лимонная кис-та	200	0,54	0,1		20,0	101	
ХЛЕБ	50	2,99				56	
хлеб	00	2,00					
КОНФЕТА	30	8,55					
конфеты		0,00					
ПЕЧЕНЬЕ	28	3,72					
печенье	20	5,72					
Итого		95,94	24,9	32	96,1	850	
Bcero		95,94	24,9	32	96,1	850	

Бухгалтер (калькулятор) _		
Зав. производством (шеф-повар)	(8)_	Вахрушева Е.В.

Согласовано

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

МЕНЮ 4 октября 2022 г.

Младшие подвозимые

Наименование блюда	Выход	Цена,	Хи	мический	Энерге- тическая ценность, ккал	
паименование олюда	Быход	руб.	Белки, г	Жиры, г Углеводы, г		
	C	Обед				
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	50	2,77	0,6		5,3	25
масло раст, морковь, сахар		2,77	0,0		3,3	25
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ				_		
укроп, петрушка, лавр. лист, картофель, морковь, лук, масло раст, соль йодированная, куры , вода питьевая, мука, масло слив, яйцо	250	20,88	8,9	8	23,2	201
КАША ПЕРЛОВАЯ	200	15,44	5,5	15,9	39,1	322
крупа перловая, масло слив, вода питьевая, соль йодированная	200	15,44	5,5	10,9	39,1	322
КОТЛЕТА МОСКОВСКАЯ	90	27,83	9,3	8,1		128
говядина, лук, хлеб, вода питьевая, соль йодированная, масло раст	90	27,03	9,3	0,1		120
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331						
лавр. лист, сметана, мука, вода питьевая, томатная паста, соль йодированная	50	4,82	0,5		2,9	14
компот из свежих плодов	200	8.94	0.1		25,6	104
яблоко, вишня сушеная, вода питьевая, сахар, лимонная кис-та	200	0,54	0,1		20,0	104
ХЛЕБ	50	2,99				56
хлеб		2,55		ĺ		50
КОНФЕТА	30	8,55				
конфеты	30	0,55				
ПЕЧЕНЬЕ	28	2 72				
печенье		3,73				
Итого		95,95	24,9	32	96,1	850
Bcero		95,95	24,9	32	96,1	850

Бухгалтер (калькулятор)		
0	B	
Зав. производством (шеф-повар)	(B)/-	Вахрушева Е.В.

Ди МКОУ Тагарска —____/Безрук

МЕНЮ 4 октября 2022 г.

Старшие

Наименование блюда	P. WO.	Цена,	Химический состав				
паименование олюда	Быход	Выход руб.		Жиры, г	Углеводы, г	ценн Ки	
	За	втрак					
КАША МАННАЯ. крупа манная, молоко, вода питьевая, масло слив, сахар, соль йодированная	200	16,82	2,8	7,6	28,2		
ПИРОЖКИ мука, сахар, масло слив, яйцо, соль йодированная, вода питьевая, сайра, лук, крупа рисовая, масло раст	75	17,22	8,5	1,3	55,4		
КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ какао, молоко сгущ, сахар, вода питьевая	200	14,61	1	0,6	3,3		
ХЛЕБ ^{xneб}	50	2,99					
ЯБЛОКО яблоко	200	25,62					
Итого		77,26	12,3	9,5	86,9		
Bcero		77,26	12,3	9,5	86,9		

C	(калькулятор)	
hvxranten.	CKAREKVRSTODI	
DINIGITOR	(NOSTON)STOTOD	

Зав. производством (шеф-повар)



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

МЕНЮ 4 октября 2022 г.

Старшие подвозимые

Hawaaaa Saara	Выход	Цена,	Химический состав			Энерге- тическая
Наименование блюда		руб.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
Обед						
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	100	5,65	1,2	0,1	10,8	50
масло раст, морковь, сахар	100	3,03	1,2	0,1	10,0	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ						
укроп, петрушка, лавр. лист, картофель, морковь, лук, масло раст, соль йодированная, куры , вода питьевая, мука, масло слив, яйцо	250	20,90	8,9	8	23,2	201
КАША ПЕРЛОВАЯ	200	200 15,45	5,5	15,9	39,1	322
крупа перловая, масло слив, вода питьевая, соль йодированная	200					
КОТЛЕТА МОСКОВСКАЯ	90	27,82	9,3	8,1		128
говядина, лук, хлеб, вода питьевая, соль йодированная, масло раст		27,02	0,0	0,,		120
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331						
лавр. лист, сметана, мука, вода питьевая, томатная паста, соль йодированная	50	4,91	0,5		2,9	14
компот из свежих плодов	200	8,91	0,1		25,6	104
яблоко, вишня сушеная, вода питьевая, сахар, лимонная кис-та	200	0,91	0,1		20,0	104
ХЛЕБ	70 4,18	4,18	4 10			79
хлеб	/0	4,10				/ 0
АПЕЛЬСИН	120	23,23	0,9	0,2	2,3	108
апельсин	1 .20	20,20	3,0	5,2	2,0	100
Итого		111,05	26,4	32,3	103,9	1006
Bcero		111,05	26,4	32,3	103,9	1006

ьухгалтер (калькулятор) _		
	A	
Зав. производством (шеф-повар)	CAL	Вахрушева Е.В.

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

МЕНЮ 4 октября 2022 г.

Основное

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.		
Завтрак	<u> </u>			
КАША МАННАЯ. крупа манная, молоко, вода питьевая, масло слив, сахар, соль йодированная	200	18,00		
ПИРОЖКИ мука, сахар, масло слив, яйцо, соль йодированная, вода питьевая, сайра, лук, крупа рисовая, масло раст	75	24,40		
ПИРОЖКИ С КАРТОФЕЛЕМ мука, сахар, масло слив, яйцо, соль йодированная, дрожки, вода питьевая,	75	10,20		
картофель, лук, масло раст КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ какао, молоко сгущ, сахар, вода питьевая	200	15,20		
ХЛЕБ ^{хлеб}	50	4,00		
Итого		71,80		
Обед				
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ масло раст, морковь, сахар	100	6,80		
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ укроп, петрушка, лавр. лист, картофель, морковь, лук, масло раст, соль йодированная, куры , вода питьевая, мука, масло спив, яйцо	250	21,30		
КАША ПЕРЛОВАЯ крупа перловая, масло слив, вода питьевая, соль йодированная	200	15,70		
КОТЛЕТА МОСКОВСКАЯ говядина, лук, хлеб, вода питьевая, соль йодированная, масло раст	90	28,40		
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331 лавр. лист, сметана, мука, вода питьевая, томатная паста, соль йодированная	50	5,00		
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ груша, вишня сушеная, вода питьевая, сахар, лимонная кис-та	200	11,20		
ХЛЕБ хлеб	50	4,00		
Итого		92,40		

Зав. производством (шеф-повар)



Вахрушева

Согласовано

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

МЕНЮ 4 октября 2022 г.

Старшие ОВЗ обед

Наименование блюда	Выход	Выход Цена,		Химический состав		
Паименование олюда	Быход	руб.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	C	бед				
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ масло раст, морковь, сахар	100	5,65	1,2	0,1	10,8	50
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ укроп, петрушка, лаер. лист, картофель, морковь, лук, масло раст, соль йодированная, куры, вода питьевая, мука, масло слив, яйцо	250	20,88	8,9	8	23,2	201
КАША ПЕРЛОВАЯ крупа перловая, масло слив, вода питьевая, соль йодированная	200	15,44	5,5	15,9	39,1	322
КОТЛЕТА МОСКОВСКАЯ говядина, лук, хлеб, вода питьевая, соль йодированная, масло раст	90	27,83	9,3	8,1		128
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331 лавр. лист, сметана, мука, вода питьевая, томатная паста, соль йодированная	50	4,82	0,5		2,9	14
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ яблоко, вишня сушеная, вода питьевая, сахар, лимонная кис-та	200	8,94	0,1		25,6	104
XJEB xne6	70	4,19				79
АПЕЛЬСИН апельсин	120	23,23	0,9	0,2	2,3	108
Итого		110,98	26,4	32,3	103,9	1006
Bcero		110,98	26,4	32,3	103,9	1006

Бухгалтер (калькулятор) _		
Зав. производством (шеф-повар)	(B)	Вахрушева Е.В.