

## МЕНЮ

10 октября 2022 г.

### Старшие подвозимые

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ <small>икра кабачковая</small>	50	7,90				
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ <small>говядина, вода питьевая, лук, морковь, соль йодированная, свекла, капуста свежая, картофель, томатная паста, масло раст. сахар</small>	250	25,46	7,4	5,5	10,4	121
ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ КУРИННОГО <small>филе кур, масло раст. лук, томатная паста, мука, соль йодированная, укроп</small>	100	33,57	9,7	9,5	1,2	129
РИС ОТВАРНОЙ <small>соль йодированная, крупа рисовая, масло слив</small>	200	9,80	4,8	6,3	49,9	275
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>курага, изюм, сахар, вода питьевая</small>	200	8,62	0,2		26	106
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	70	4,20				79
ГРУША <small>груша</small>	150	33,00	0,5	0,4	13,5	62
ПЕЧЕНЬЕ <small>печенье</small>	28	3,57				
<b>Итого</b>		126,11	22,6	21,7	101	772
<b>Всего</b>		126,11	22,6	21,7	101	772

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_

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



Вахрушева Е.В.

Согласовано

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

**МЕНЮ**

10 октября 2022 г.

**Старшие ОВЗ обед**

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ <small>икра кабачковая</small>	50	7,90				
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ <small>говядина, вода питьевая, лук, морковь, соль йодированная, свекла, капуста свежая, картофель, томатная паста, масло раст, сахар</small>	250	25,26	7,4	5,4	10,4	121
ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ КУРИННОГО <small>филе кур, масло раст, лук, томатная паста, мука, соль йодированная, укроп</small>	100	33,43	9,7	9,5	1,2	129
РИС ОТВАРНОЙ <small>соль йодированная, крупа рисовая, масло слив</small>	200	9,79	4,8	6,3	49,9	275
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>курага, изюм, сахар, вода питьевая</small>	200	8,64	0,2		26	106
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	70	4,20				79
ГРУША <small>груша</small>	150	33,00	0,5	0,4	13,5	62
ПЕЧЕНЬЕ <small>печенье</small>	28	3,59				
Итого		125,80	22,6	21,6	101	772
Всего		125,80	22,6	21,6	101	772

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_


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

Вахрушева Е.В.

Согласовано

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

 /Безруких.О.И/

## МЕНЮ

10 октября 2022 г.

### Старшие ОВЗ завтрак

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА</b> <small>творог, крупа манная, сахар, яйцо, масло слив, сметана</small>	150	62,12	25,5	17,3	21,9	350
<b>СОУС ВИШНЕВЫЙ</b> <small>вишня с/м, сахар, вода питьевая</small>	50	12,55			29	116
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>сахар, вода питьевая, чай черный</small>	200/15	1,81	0,1		14,8	59
<b>ХЛЕБ</b> <small>хлеб</small>	50	3,00				56
<b>Итого</b>		79,48	25,6	17,3	65,7	581
<b>Всего</b>		79,48	25,6	17,3	65,7	581

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_

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

Согласовано

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

 /Безруких.О.И/

# МЕНЮ

10 октября 2022 г.

## Старшие


Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА</b> <small>творог, крупа манная, сахар, яйцо, масло слив, сметана</small>	150	62,17	25,5	17,3	21,9	350
<b>СОУС ВИШНЕВЫЙ</b> <small>вишня с/м, сахар, вода питьевая</small>	50	12,51			29	116
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>сахар, вода питьевая, чай черный</small>	200/15	1,81	0,1		14,8	59
<b>ХЛЕБ</b> <small>хлеб</small>	50	3,00				56
<b>Итого</b>		79,48	25,6	17,3	65,7	581
<b>Всего</b>		79,48	25,6	17,3	65,7	581

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_

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

 Вахрушева Е.В.

Согласовано

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

**МЕНЮ**

10 октября 2022 г.

**Младшие подвозимые**

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ <small>икра кабачковая</small>	50	7,90				
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ <small>говядина, вода питьевая, лук, морковь, соль йодированная, свекла, капуста свежая, картофель, томатная паста, масло раст, сахар</small>	250	25,38	7,4	5,4	10,4	121
ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ КУРИННОГО <small>филе кур, масло раст, лук, томатная паста, мука, соль йодированная, укроп</small>	100	33,50	9,7	9,5	1,2	129
РИС ОТВАРНОЙ <small>соль йодированная, крупа рисовая, масло слив</small>	200	9,79	4,8	6,3	49,9	275
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ <small>яблоко, вода питьевая, сахар</small>	200	8,86			23	92
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,00				56
ГРУША <small>груша</small>	150	33,00	0,5	0,4	13,5	62
Итого		121,41	22,4	21,6	98	735
Всего		121,41	22,4	21,6	98	735

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_

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

Вахрушева Е. В.

Согласовано

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

**МЕНЮ**

10 октября 2022 г.

**Младшие ОБЗ обед**

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ <small>икра кабачковая</small>	50	7,90				
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ <small>говядина, вода питьевая, лук, морковь, соль йодированная, свекла, капуста свежая, картофель, томатная паста, масло раст, сахар</small>	250	25,43	7,4	5,4	10,4	121
ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ КУРИННОГО <small>филе кур, масло раст, лук, томатная паста, мука, соль йодированная, укроп</small>	100	33,44	9,7	9,5	1,2	129
РИС ОТВАРНОЙ <small>соль йодированная, крупа рисовая, масло слив</small>	200	9,78	4,8	6,3	49,9	275
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ <small>яблоко, вода питьевая, сахар</small>	200	8,84			23	92
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,00				56
ГРУША <small>груша</small>	150	33,00	0,5	0,4	13,5	62
Итого		121,39	22,4	21,6	98	735
Всего		121,39	22,4	21,6	98	735

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_

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

Вахрушева Е.В.

Согласовано

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

## МЕНЮ

10 октября 2022 г.

### Младшие


Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА</b> <small>творог, крупа манная, сахар, яйцо, масло слив, сметана</small>	150	62,41	25,5	17,3	21,9	350
<b>СОУС ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ</b> <small>смородина черная, сахар, вода питьевая</small>	50	8,01	0,2	0,1	32,6	133
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>сахар, вода питьевая, чай черный</small>	200/15	1,89	0,1		14,8	59
<b>ХЛЕБ</b> <small>хлеб</small>	50	3,00				56
<b>Итого</b>		75,31	25,8	17,4	69,3	598
<b>Всего</b>		75,31	25,8	17,4	69,3	598

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_

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

Вахрушева Е.В.

Согласовано

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

# МЕНЮ

10 октября 2022 г.

## Младшие ОБЗ завтрак

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА <small>творог, крупа манная, сахар, яйцо, масло слив, сметана</small>	150	62,13	25,5	17,3	21,9	350
СОУС ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ <small>вишня с/м, сахар, вода питьевая</small>	50	9,67			31,4	126
ЧАЙ С САХАРОМ <small>сахар, вода питьевая, чай черный</small>	200/15	1,89	0,1		14,8	59
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,00				56
Итого		76,69	25,6	17,3	68,1	591
Всего		76,69	25,6	17,3	68,1	591

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_

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

  
Вахрушева Е.В.



Согласовано

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

## МЕНЮ

10 октября 2022 г.

### Основное

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.
<b>Завтрак</b>		
<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА</b> творог, крупа манная, сахар, яйцо, масло слив, сметана, молоко сгущ	150	71,70
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> сахар, вода питьевая, чай черный	200/15	1,80
<b>ХЛЕБ</b> хлеб	50	4,00
<b>Итого</b>		77,50
<b>Обед</b>		
<b>ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ</b> икра кабачковая	50	7,80
<b>БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ</b> говядина, вода питьевая, лук, морковь, соль йодированная, свекла, капуста свежая, картофель, петрушка, томатная паста, масло раст, сахар	250	25,50
<b>ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ КУРИННОГО</b> филе кур, масло раст, лук, помидор, мука, соль йодированная	100	32,10
<b>РИС ОТВАРНОЙ</b> соль йодированная, крупа рисовая, масло слив	200	12,30
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> курага, изюм, сахар, вода питьевая	200	8,50
<b>ХЛЕБ</b> хлеб	50	4,00
<b>Итого</b>		90,20

Зав. производством (шеф-повар)

Вахрушева