

Согласовано

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

МЕНЮ

15 ноября 2022 г.

Основное

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.
Завтрак		
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ (РИСОВАЯ) <small>крупа рис пропареный, молоко, вода питьевая, сахар, масло слив</small>	200/10	24,40
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <small>масло слив, хлеб</small>	40	8,60
КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ <small>какао, молоко сгущ, сахар, вода питьевая</small>	200	14,00
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,00
Итого		50,00
Обед		
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ <small>картофель, горошек конс, морковь, яйцо, масло раст</small>	100	9,40
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>куры, вода питьевая, морковь, соль йодированная, лук, картофель, макаронные изделия 1 сорт, масло раст, укроп, петрушка</small>	250	19,30
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста свежая, масло слив, морковь, лук, мука, сахар, соль йодированная</small>	200	16,40
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ <small>хлеб, филе кур, молоко</small>	65	28,60
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты, сахар, вода питьевая</small>	200	6,30
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,00
Итого		83,00

Зав. производством (шеф-повар)

Вахрушева

Согласовано

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И./

МЕНЮ

15 ноября 2022 г.

Младшие

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ (РИСОВАЯ) <small>крупа рисовая, молоко, вода питьевая, сахар, масло слив</small>	200/10	22,14	3,1	8,5	37,5	238
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ <small>джем, масло слив, хлеб</small>	55	13,21	0,2	4,1	18,5	144
КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ <small>какао, молоко сгущ, сахар, вода питьевая</small>	200	14,30	1	0,6	3,3	23
СОК <small>сок</small>	200	14,33			22,2	89
Итого		63,98	4,3	13,2	81,5	494
Всего		63,98	4,3	13,2	81,5	494

Бухгалтер (калькулятор) _____


Зав. производством (шеф-повар) _____


Вахрушева Е.В.

Согласовано

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

 /Безруких.О.И./

МЕНЮ

15 ноября 2022 г.

Младшие ОБЗ завтрак

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ (РИСОВАЯ) <small>крупа рисовая, молоко, вода питьевая, сахар, масло слив</small>	200/10	22,31	3,1	8,5	37,5	238
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ <small>джем, масло слив, хлеб</small>	55	10,07	0,2	4,1	18,5	144
КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ <small>какао, молоко сгущ, сахар, вода питьевая</small>	200	13,97	1	0,6	3,3	23
СОК <small>сок</small>	200	20,85			22,2	89
Итого		67,21	4,3	13,2	81,5	494
Всего		67,21	4,3	13,2	81,5	494

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____


Вахрушева Е.В.

Согласовано

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

МЕНЮ

15 ноября 2022 г.

Младшие подвозимые

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ <small>картофель, горошек конс, морковь, яйцо, масло раст</small>	50	4,77	0,7	0,1	4,5	21
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>куры, вода питьевая, морковь, соль йодированная, лук, картофель, макаронные изделия 1 сорт, масло раст, укроп, петрушка</small>	250	20,86	8,3	6,2	19,2	166
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста свежая, масло слив, морковь, лук, томатная паста, мука, сахар, лавр. лист, соль йодированная</small>	200	17,59	0,5	5,6	8,3	86
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ <small>хлеб, филе кур, молоко</small>	65	29,25	9,4	9,5		138
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ <small>компот вишня, сахар, вода питьевая</small>	200	26,51			12,6	50
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,00				56
Итого		101,99	18,9	21,4	44,6	517
Всего		101,99	18,9	21,4	44,6	517

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____

Вахрушева Е.В.

Согласовано

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И./

МЕНЮ

15 ноября 2022 г.

Старшие

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ (РИСОВАЯ) <small>крупа рисовая, молоко, вода питьевая, сахар, масло слив</small>	200/10	22,34	3,1	8,5	37,5	238
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ <small>джем, масло слив, хлеб</small>	55	10,06	0,2	4,1	18,5	144
КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ <small>какао, молоко сгущ., сахар, вода питьевая</small>	200	13,97	1	0,6	3,3	23
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,00				56
АПЕЛЬСИН <small>апельсин</small>	280	42,84	1,5	0,3	3,5	166
Итого		92,21	5,8	13,5	62,8	627
Всего		92,21	5,8	13,5	62,8	627

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____

Вахрушева Е.В.

Согласовано

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И./

МЕНЮ

15 ноября 2022 г.

Старшие ОВЗ завтрак

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ (РИСОВАЯ) <small>крупа рисовая, молоко, вода питьевая, сахар, масло слив</small>	200/10	22,33	3,1	8,5	37,5	238
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ <small>джем, масло слив, хлеб</small>	55	9,99	0,2	4,1	18,5	144
КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ <small>какао, молоко сгущ., сахар, вода питьевая</small>	200	13,97	1	0,6	3,3	23
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,00				56
АПЕЛЬСИН <small>апельсин</small>	280	42,80	1,5	0,3	3,5	166
Итого		92,08	5,8	13,5	62,8	627
Всего		92,08	5,8	13,5	62,8	627

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____

Вахрушева Е.В.

Согласовано

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И./

МЕНЮ

15 ноября 2022 г.

Старшие ОВЗ обед

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ <small>картофель, горошек конс, морковь, яйцо, масло раст</small>	100	9,49	1,2	0,2	8,7	42
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>куры, вода питьевая, морковь, соль йодированная, лук, картофель, макаронные изделия 1 сорт, масло раст, укроп, петрушка</small>	250	18,51	8,3	6,2	19,2	165
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста свежая, масло слив, морковь, лук, томатная паста, мука, сахар, лавр. лист, соль йодированная</small>	200	17,35	0,5	5,6	8,2	85
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ <small>хлеб, филе кур, молоко</small>	65	29,28	9,4	9,5		138
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ <small>компот вишня, сахар, вода питьевая</small>	200	28,17			12,6	50
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	70	4,20				79
ЯБЛОКО <small>яблоко</small>	150	20,70				
Итого		127,69	19,4	21,5	48,7	559
Всего		127,69	19,4	21,5	48,7	559

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____

Вахрушева Е.В.

Согласовано

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

МЕНЮ

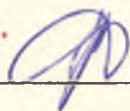
15 ноября 2022 г.

Старшие подвозимые

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ <small>картофель, горошек конс, морковь, яйцо, масло раст</small>	100	9,50	1,2	0,2	8,7	42
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>куры, вода питьевая, морковь, соль йодированная, лук, картофель, макаронные изделия 1 сорт, масло раст, укроп, петрушка</small>	250	19,72	8,3	6,2	19,2	166
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста свежая, масло слив, морковь, лук, томатная паста, мука, сахар, лавр. лист, соль йодированная</small>	200	17,66	0,5	5,6	8,3	86
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ <small>хлеб, филе кур, молоко</small>	65	29,32	9,4	9,5		138
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ <small>компот вишня, сахар, вода питьевая</small>	200	26,47			12,6	50
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	70	4,20				79
ЯБЛОКО <small>яблоко</small>	150	15,53				
Итого		122,40	19,4	21,5	48,8	561
Всего		122,40	19,4	21,5	48,8	561

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____



Вахрушева Е. В.