

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

МЕНЮ

18 января 2024 г.

Льготники младшие

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ <small>огурцы конс</small>	50	13,80				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ <small>картофель, морковь, лук, масло раст 0,828, соль йодированная, куры, вода питьевая, мука, масло слив, яйцо</small>	250	24,04	8,6	7,8	22,3	193
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста свежая, масло слив, морковь, лук, томатная паста, мука, сахар, лавр лист, соль йодированная</small>	200	25,95	1	5,6	10	95
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ <small>соль йодированная, масло раст 0,828, филе кур, лук</small>	65	33,67	10,7	10,8		140
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ЯГОД <small>вишня сушеная, сахар, вода питьевая</small>	200	7,62	0,1		21,1	86
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,00				56
Итого		108,08	20,4	24,2	53,4	570
Всего		108,08	20,4	24,2	53,4	570

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____

Вахрушева Е.В.

Утверждаю

Директор.
МКОУ Тагарская СОШ

 /Безруких.О.И/

МЕНЮ 18 января 2024 г.

Льготники

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ <small>соль йодированная, чеснок, морковь, масло раст 0,828</small>	100	8,14	1,3	0,1	6,4	32
КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ <small>крупа гречневая, масло слив, соль йодированная</small>	200	14,61	11,6	11,1	52,6	356
ГУЛЯШ. <small>говядина, масло раст 0,828, лук, томатная паста, мука, соль йодированная, укроп, петрушка, лавр. лист</small>	100	52,59	14,9	12,2	2,9	181
ЧАЙ С САХАРОМ <small>сахар, вода питьевая, чай черный</small>	200/15	2,25	0,1		14,7	59
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,00				56
Итого		80,59	27,9	23,4	76,6	684
Всего		80,59	27,9	23,4	76,6	684

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____



Вахрушева Е.В.

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

 /Безруких.О.И/

МЕНЮ

18 января 2024 г.

Старшие подвозимые

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ <small>огурцы конс</small>	50	13,47				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ <small>картофель, морковь, лук, масло раст 0,828, соль йодированная, кури, вода питьевая, мука, масло слив, яйцо</small>	250	26,58	8,6	7,8	22,3	193
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста свежая, масло слив, морковь, лук, томатная паста, мука, сахар, лавр. лист, соль йодированная</small>	200	25,91	1	5,6	10	95
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ <small>соль йодированная, масло раст 0,828, филе кур, лук</small>	65	39,83	10,7	10,8		140
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ЯГОД <small>вишня сушеная, сахар, вода питьевая</small>	200	7,76	0,1		21,1	86
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,00				56
Итого		116,55	20,4	24,2	53,4	570
Всего		116,55	20,4	24,2	53,4	570

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____



Вахрушева Е.В.

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

МЕНЮ

18 января 2024 г.

Старшие ОВЗ обед

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ <small>огурцы конс</small>	50	13,47				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ <small>картофель, морковь, лук, масло раст 0,828, соль йодированная, кури, вода питьевая, мука, масло слив, яйцо</small>	250	26,60	8,6	7,9	22,3	193
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста свежая, масло слив, морковь, лук, томатная паста, мука, сахар, лавр. лист, соль йодированная</small>	200	25,96	1	5,6	10	95
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ <small>соль йодированная, масло раст 0,828, филе кур, лук</small>	65	39,85	10,7	10,8		140
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ЯГОД <small>вишня сушеная, сахар, вода питьевая</small>	200	7,76	0,1		21,1	86
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,00				56
Итого		116,64	20,4	24,2	53,4	570
Всего		116,64	20,4	24,2	53,4	570

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____

Вахрушева Е.В.

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

МЕНЮ

18 января 2024 г.

Старшие ОБЗ завтрак

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ <small>соль йодированная, чеснок, морковь, масло раст 0,828</small>	100	8,12	1,3	0,1	6,4	32
КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ <small>крупа гречневая, масло слив, соль йодированная</small>	200	14,62	11,6	11,1	52,6	356
ГУЛЯШ. <small>говядина, масло раст 0,828, лук, томатная паста, мука, соль йодированная, укроп, петрушка, лавр. лист</small>	100	52,60	14,9	12,2	2,9	181
ЧАЙ С САХАРОМ <small>сахар, вода питьевая, чай черный</small>	200/15	2,25	0,1		14,7	59
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,00				56
Итого		80,59	27,9	23,4	76,6	684
Всего		80,59	27,9	23,4	76,6	684

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____

Вахрушева Е.В.

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

МЕНЮ
18 января 2024 г.

Старшие

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ <small>соль йодированная, чеснок, морковь, масло раст 0,828</small>	100	8,17	1,3	0,1	6,4	32
КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ <small>крупа гречневая, масло слив, соль йодированная</small>	200	14,60	11,6	11,1	52,6	356
ГУЛЯШ. <small>говядина, масло раст 0,828, лук, томатная паста, мука, соль йодированная, укроп, петрушка, лавр. лист</small>	100	47,45	14,9	12,2	2,9	181
ЧАЙ С САХАРОМ <small>сахар, вода питьевая, чай черный</small>	200/15	1,98	0,1		14,7	59
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,00				56
Итого		75,21	27,9	23,4	76,6	684
Всего		75,21	27,9	23,4	76,6	684

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____

Вахрушева Е.В.

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

МЕНЮ

18 января 2024 г.

Младшие подвозимые

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ <small>огурцы конс</small>	50	13,47				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ <small>картофель, морковь, лук, масло раст 0,828, соль йодированная, куры, вода питьевая, мука, масло слив, яйцо</small>	250	26,60	8,6	7,8	22,3	193
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста свежая, масло слив, морковь, лук, томатная паста, мука, сахар, лавр. лист, соль йодированная</small>	200	25,96	1	5,6	10	95
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ <small>соль йодированная, масло раст 0,828, филе кур, лук</small>	65	39,85	10,7	10,8		140
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ЯГОД <small>вишня сушеная, сахар, вода питьевая</small>	200	7,76	0,1		21,1	86
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,00				56
Итого		116,64	20,4	24,2	53,4	570
Всего		116,64	20,4	24,2	53,4	570

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____

Вахрушева Е.В.

Утверждаю

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

МЕНЮ
18 января 2024 г.

Младшие ОБЗ обед

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ <small>огурцы конс</small>	50	13,47				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ <small>картофель, морковь, лук, масло раст 0,828, соль йодированная, кури, вода питьевая, мука, масло слив, яйцо</small>	250	26,60	8,6	7,8	22,3	193
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста свежая, масло слив, морковь, лук, томатная паста, мука, сахар, лавр. лист, соль йодированная</small>	200	25,96	1	5,6	10	95
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ <small>соль йодированная, масло раст 0,828, филе кур, лук</small>	65	39,85	10,7	10,8		140
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ЯГОД <small>вишня сушеная, сахар, вода питьевая</small>	200	7,76	0,1		21,1	86
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,00				56
Итого		116,64	20,4	24,2	53,4	570
Всего		116,64	20,4	24,2	53,4	570

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____

Вахрушева Е.В.

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

 /Безруких.О.И./

МЕНЮ

18 января 2024 г.

Младшие ОБЗ завтрак

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ <small>соль йодированная, чеснок, морковь, масло раст 0,828</small>	50	4,23	0,6		3,2	16
КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ <small>крупа гречневая, масло слив, соль йодированная</small>	200	14,62	11,6	11,1	52,6	356
ГУЛЯШ. <small>говядина, масло раст 0,828, лук, томатная паста, мука, соль йодированная, укроп, петрушка, лавр. лист</small>	100	52,60	14,9	12,2	2,9	181
ЧАЙ С САХАРОМ <small>сахар, вода питьевая, чай черный</small>	200/15	2,25	0,1		14,7	59
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,00				56
Итого		76,70	27,2	23,3	73,4	668
Всего		76,70	27,2	23,3	73,4	668


Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____



Вахрушева Е. В.

Утверждаю

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

МЕНЮ
18 января 2024 г.

Младшие

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ <small>соль йодированная, чеснок, морковь, масло раст 0,828</small>	50	3,97	0,6		3,2	16
КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ <small>крупа гречневая, масло слив, соль йодированная</small>	200	14,43	11,6	11,1	52,6	356
ГУЛЯШ. <small>говядина, масло раст 0,828, лук, томатная паста, мука, соль йодированная, укроп, петрушка, лавр. лист</small>	100	47,32	14,9	12,2	2,9	181
ЧАЙ С САХАРОМ <small>сахар, вода питьевая, чай черный</small>	200/15	1,98	0,1		14,7	59
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,00				56
Итого		70,71	27,2	23,3	73,4	668
Всего		70,71	27,2	23,3	73,4	668

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) _____



Вахрушева Е.В.

Утверждаю

Директор.

МКОУ Тагарская СОШ

/Безруких.О.И/

МЕНЮ

18 января 2024 г.

Основное

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.
Завтрак		
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ <small>соль йодированная, чеснок, морковь, масло раст 0,828</small>	100	8,2
КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ <small>крупа гречневая, масло слив, соль йодированная</small>	200	14,7
ГУЛЯШ. <small>говядина, масло раст 0,828, лук, томатная паста, мука, соль йодированная, укроп, петрушка, лавр лист</small>	100	52,6
ЧАЙ С САХАРОМ <small>сахар, вода питьевая, чай черный</small>	200/15	2,3
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,0
Итого		80,7
Обед		
ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ <small>огурцы конс</small>	50	13,5
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ <small>картофель, морковь, лук, масло раст 0,828, соль йодированная, кури . вода питьевая, мука, масло слив, яйцо</small>	250	26,8
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста свежая, масло слив, морковь, лук, томатная паста, мука, сахар, лавр. лист, соль йодированная</small>	200	26,0
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ <small>соль йодированная, масло раст 0,828, филе кур, лук</small>	65	39,8
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ЯГОД <small>вишня сушеная, сахар, вода питьевая</small>	200	7,7
ХЛЕБ <small>хлеб</small>	50	3,0
Итого		116,7

Зав. производством (шеф-повар)

Вахрушева Е.В.