

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.А. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 15.04.2022

День: пятница  
Неделя: третья  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 11-18лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№ 1-3-2004	Бутерброд с джемом	20/5/15	4,8	8,5	8,4	129
№160-2004	Суп молочный с макаронными изделиями	250	7,2	6,5	26,5	193
№686-2004	Чай с сахаром	200/5	0,1	0,0	15,2	61
	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,2	5,4	28
	Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
<b>Обед</b>						
№16-2004	Салат из свежих огурцов	100	1,3	4,0	6,6	68
№63-2001	Суп лапша по домашнему с курицы	250/20	6,2	8,2	18,4	172
№494-2004	Курица запеченная с маслом	100	13,3	11,0	0,0	185
№520-2004	Макаронные изделия отварные с маслом	180	3,0	5,0	19,2	134
№638-1996	Компот из сухофруктов +витамин С	200	0,7	0,0	18,5	77
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>полдник</b>						
№16-2004	Кондитерское изделие промышленного	60	1,3	4,0	6,6	68
№63-2001	Сок в ассортименте	200	6,2	8,2	18,4	172

Составил и.о. шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 15.04.2022

День:

пятница

Неделя:

ТРЕТЬЯ

Сезон:

весна-лето

Возрастная категория:

7-10 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№ 1-3-2004	Бутерброд „маслом	20/15/5	4,8	8,5	8,4	129
№160-2004	Суп молочный с макаронными изделиями	250	7,2	6,5	26,5	193
№686-2004	Чай с лимоном	200	0,1	0,0	15,2	61
	Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
<b>Обед</b>						
№362-2013	Нарезка из соленых огурцов	80	1,3	4,0	6,6	68
№135-2004	Суп с крупой с рыбными консервами	250/30	6,2	8,2	18,4	172
№437-2004	Курица запеченная с маслом	80	13,3	11,0	0,0	185
№44/3-2001	Картофельное пюре	150	3,0	5,0	19,2	134
№505-2013	Компот из сухофруктов+Витамин"С"	200	0,7	0,0	18,5	77
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	120	3,5	2,5	20,5	119
<b>Ужин</b>						
№391-2004	Биточек из мяса с маслом	80	11,9	10,2	9,7	178
№216-2004	каша гречневая	150	4,6	4,9	22,9	154
№518-2013	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	29,1	118
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Сонник</b>						
Р.645-1996	Кисломолочный продукт	200	5,8	6,4	18,9	156
	Кондитерское изделие промышленного производства	50	3,5	2,5	20,5	119

Составил и.о. шеф-повар

Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Кузуров

общество

Газовское

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Тазовский

Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 16.04.2022

День:

суббота

Неделя:

третья

Сезон:

весна-лето


Возрастная категория:

11-18лет


№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1-2004	Бутерброд с джемом	20/15	1,6	7,4	10,0	114
№1/4-2011	Каша манная жидкая с маслом	200	12,7	8,3	26,0	230
№500-2013	Чай с молоком	200	1,8	1,6	16,1	86
	Хлеб Забайкальский	10	0,5	0,1	4,4	20
<b>Обед</b>						
№70-2006 Пермь	Салат "Витаминный"	100	1,0	3,3	6,6	60
№110-2004	Свекольник с мясом, сметаной	250/10/5	5,1	5,9	21,0	158
№464-2004	Плов из говядины	300	16,9	21,7	35,7	406
№518-2013	Компот из свежих ягод+Витамин"С"	200	0,2	0,0	19,6	79
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб Забайкальский	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Полдник</b>						
№321-2013	Кондитерское изделие	60	3,8	7,4	35,2	223
№260-2004	Молоко питьевое кипяченое 2,5%	200	5,5	5,6	10,0	112
<b>Ужин</b>						
№435-2004	Клецки из мяса с маслом	100	4,4	11,4	15,1	181
№516-2004	Овощи припущенные	180	4,1	4,8	17,1	127
№493-2013	Чай с сахаром	200	0,6	0,4	33,0	138
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб Забайкальский	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил и.о. шеф-повар

Макарян С.А.

Согласовано:  
 Директор  
 МКОУ Тазовская школа-интернат  
 Грешан А.А. 



Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров 



Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 16.04.2022

День: суббота  
 Неделя: ТРЕТЬЯ  
 Сезон: весна-лето  
 Возрастная категория: 7-10лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1-2004	Бутерброд с джемом	20/10	1,6	7,4	10,0	114
№1/4-2011	запеканка творожная	200	12,7	8,3	26,0	230
№500-2013	Чай с молоком	200	1,8	1,6	16,1	86
	Хлеб Забайкальский	10	0,5	0,1	4,4	20
<b>Обед</b>						
№70-2006 Пермь	Салат "Витаминный"	80	1,0	3,3	6,6	60
№110-2004	Свекольник с мясом, сметаной	250/10/5	5,1	5,9	21,0	158
№464-2004	Плов из говядины	250	16,9	21,7	35,7	406
№518-2013	Компот из свежих ягод+Витамин"С"	200	0,2	0,0	19,6	79
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб Забайкальский	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Полдник</b>						
№321-2013	Кондитерское изделие	60	3,8	7,4	35,2	223
№260-2004	Сок в ассортименте	200	5,5	5,6	10,0	112
<b>Ужин</b>						
№435-2004	Клецки из мяса с маслом	80	4,4	11,4	15,1	181
№516-2004	Овощи припущенные	150	4,1	4,8	17,1	127
№493-2013	Чай с сахаром	200	0,6	0,4	33,0	138
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб Забайкальский	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил и.о. шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 16.04.2022

День: суббота  
Неделя: третья  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 11-18лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№3-2004	Бутерброд с маслом	20/10	1,6	7,4	10,0	114
ТТК	Суп молочный с крупой (гречка)	200	12,7	8,3	26,0	230
№250-2004	Чай с молоком	200	1,8	1,6	16,1	86
	Хлеб Забайкальский	10	0,5	0,1	4,4	20
<b>Обед</b>						
№39-2004	Салат "Витаминный"	100	1,0	3,3	6,6	60
№34-2004	Свекольник мясом, сметаной	250/10/5	5,1	5,9	21,0	158
№443-2004	Плов	300	16,9	21,7	35,7	406
№585-1996	Компот из свежих ягод с Витамином С	200	0,2	0,0	19,6	79
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб Забайкальский	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Полдник</b>						
№250-2004	Фрукты в ассортименте	120	1,8	1,6	16,1	86

Составил и.о. шеф-повар

Макарян С.А.



Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 17.04.2022

День: воскресенье

Неделя: третья

Сезон: весна-лето

Возрастная категория: 11-18лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№3-2004	Бутерброд с сыром	20/20	1,6	7,4	10,0	114
№1/4-2011	Запеканка из творога с сгущенным молоком	200	12,7	8,3	26,0	230
№500-2013	Чай с молоком	200	1,8	1,6	16,1	86
	Хлеб Забайкальский	10	0,5	0,1	4,4	20
<b>Обед</b>						
№70-2006. Пермь	Нарезка из свежих овощей	100	1,0	3,3	6,6	60
№110-2004	Суп "Сливочный"	250/30	5,1	5,9	21,0	158
№464-2004	Котлета рыбная "Лада"	100	16,9	21,7	35,7	406
№224-2004	Картофель отварной с маслом, зеленью	180	0,2	0,0	19,6	79
№518-2013	Компот из сухофруктов +Витамин "С"	200	0,2	0,0	19,6	79
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб Забайкальский	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Полдник</b>						
№321-2013	Кондитерское изделие	80	3,8	7,4	35,2	223
№260-2004	Сок в ассортименте	200	5,5	5,6	10,0	112
<b>Ужин</b>						
№435-2004	Говядина тушенная с капустой	300	4,4	11,4	15,1	181
№493-2013	Чай с сахаром	200	0,6	0,4	33,0	138
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб Забайкальский	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил и.о. шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 18.04.2022

День: понедельник

Неделя: четвертая

Сезон: весна-лето

Возрастная категория: 7-10лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№3-2004	Бутерброд с сыром	20/10	3,7	4,5	8,2	88
№311-2004	Каша рисовая жидкая с маслом	200/5	8,5	9,1	33,0	248
№686-1996	Чай с сахаром	200	0,1	0,0	15,2	61
	Хлеб ржаной	40	3,3	0,6	14,4	76
<b>Обед</b>						
№16-2004	Икра кабачковая	80	1,3	4,0	6,6	68
№129-1996	Рассольник по домашнему с мясом, сметаной	250/10/5	4,8	4,3	14,4	116
№413-2004	Колбаса, сосиска отварные с маслом	80	7,4	12,1	1,9	146
№516-2004	Макаронны изделия отварные	150	4,1	3,8	33,1	183
№638-2004	Компот из кураги Витамин С	200	0,7	0,0	18,5	77
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Полдник</b>						
№364-2004	Фрукты в ассортименте	150	12,8	11,9	25,1	259
<b>Ужин</b>						
№310-1996	Рыба запеченная	80	13,03	7,3	4,1	135
№520-2004	Пюре картофельное	150	3,0	5,0	19,2	134
	Чай с сахаром	200	0,6	0,4	33,0	138
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	3,3	0,6	14,4	76
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил и.о. шеф-повар  Макарян С.А.



Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 18.04.2022**

День:

понедельник

Неделя:

четвертая

Сезон:

весна-лето

Возрастная категория:

11-18лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№3-2004	Бутерброд с сыром	20/10	3,7	4,5	8,2	88
№311-2004	Каша рисовая жидкая с маслом	200/5	8,5	9,1	33,0	248
№686-1996	Чай с лимоном	200	0,1	0,0	15,2	61
	Хлеб ржаной	40	3,3	0,6	14,4	76
<b>Обед</b>						
№16-2004	Икра кабачковая	100	1,3	4,0	6,6	68
№129-1996	Рассольник по домашнему с мясом, сметаной	250/10/5	4,8	4,3	14,4	116
№413-2004	Сосиски, колбаса отварные с маслом	80	7,4	12,1	1,9	146
№516-2004	Макарониз изделия отварные	180	4,1	3,8	33,1	183
№638-2004	Компот из кураги Витамин С	200	0,7	0,0	18,5	77
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Полдник</b>						
№364-2004	Фрукты в ассортименте	150	12,8	11,9	25,1	259
<b>Ужин</b>						
№310-1996	Рыба запеченная с маслом	100	13,03	7,3	4,1	135
№520-2004	Пюре картофельное	180	3,0	5,0	19,2	134
	Чай с сахаром	200	0,6	0,4	33,0	138
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	3,3	0,6	14,4	76
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил и.о. шеф-повар

Макарян С.А.

Согласовано:

Директор:

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 18.04.2022

День: понедельник

Неделя: четвертая

Сезон: весна-лето

Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№2-2004	Бутерброд с джемом	20/20	1,8	0,3	26,4	116
№262-1996	Каша манная молочная жидкая с маслом	200/5	8,5	6,2	30,2	211
№630-1996	Чай с молоком	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб Забайкальский	20	0,9	0,2	8,7	41
<b>Обед</b>						
№16-2004	Салат из свежей моркови	100	1,3	4,0	6,6	68
ТТК	Суп "Сливочный" с мясом	250/10	7,2	7,5	11,8	144
ТТК	Рыба запеченная с маслом	120/5	20,2	16,2	18,5	303
№203-2004	Пюре картофельное	180	2,9	3,6	24,5	142
№638-2004	Компот из кураги+ Витамин С	200	0,9	0,0	28,2	116
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб Забайкальский	50	2,4	0,5	21,9	101
<b>полдник</b>						
№20-2004	Фрукты в ассортименте	100/120	1,5	5,0	7,9	83

Составил и.о. шеф-повар

Макарян С.А.

Согласовано:  
 Директор  
 МКОУ Тазовская школа-интернат  
 Грешан А.А.



Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 19.04.2022

День: вторник  
 Неделя: вторая  
 Сезон: весна - лето  
 Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюда	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1-2004	Бутерброд с маслом	20/10	1,6	7,4	10,0	114
№311-2004	Суп молочный с вермишелью	200/5	7,8	8,1	22,6	195
№642-1996	Какао с молоком	200	3,9	3,7	19,4	127
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Обед</b>						
№19-2004	Помидоры консервированные	80	0,4	4,2	3,4	53
№142-2004	Суп с рыбными фрикадельками	250/30	7,5	6,6	15,2	150
ТТК	Биточек Солнечный	100	18,7	14,3	11,8	251
№512-2004	Рис припущенный	180	4,4	4,3	40,9	220
№357-2002	Компот из сухофруктов	200	1,0	0,0	17,3	70
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	50	2,4	0,5	21,9	101
<b>Полдник</b>						
	Мучное сдобное изделие промышленного производства	100	7,0	12,3	51,3	344
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	11	46
<b>Ужин</b>						
№489-2004	Рагу из птицы	300	22,0	18,3	22,0	341
№686-2004	Зеленый чай с сахаром	200/5	0,2	0,0	12,9	52
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Сонник</b>						
	Каисломолочный напиток(кефир,снежок)	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил и.о. шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:  
 Директор  
 МКОУ Тазовская школа-интернат  
 Грешан А.А.




Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 19.04.2022

День: вторник  
 Неделя: четвертая  
 Сезон: весна - лето  
 Возрастная категория: 7-10 лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюда	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1-2004	Бутерброд с маслом	20/10	1,6	7,4	10,0	114
№311-2004	Суп молочный с вермишелью	200/5	7,8	8,1	22,6	195
№642-1996	Какао с молоком	200	3,9	3,7	19,4	127
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
<b>Обед</b>						
№19-2004	Помидоры консервированные	80	0,4	4,2	3,4	53
№142-2004	Суп с рыбными фрикадельками	250/30	7,5	6,6	15,2	150
ТТК	Биточек Солнечный	80/5	15,0	11,4	9,4	201
№512-2004	Рис припущенный	150	3,7	3,6	34,1	184
№357-2002	Компот из сухофруктов	200	1,0	0,0	17,3	70
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Полдник</b>						
	Мучное сдобное изделие промышленного производства	80	5,9	10,8	45,3	302
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	11	46
<b>Ужин</b>						
№489-2004	Рагу из птицы	250	19,1	16,5	16,4	291
№686-2004	Зеленый чай с сахаром	200/5	0,2	0,0	12,9	52
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	7,2	38
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Сонник</b>						
	Кисломолочный напиток(кефир, снежок)	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил и.о. шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета  
Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 19.04.2022

День: вторник  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 7-10 лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№3-2004	Бутерброд с маслом	20/15	3,7	4,5	8,2	88
№340-2004	Омлет натуральный с маслом	180	13,9	12,1	1,5	171
№686-1996	Чай с лимоном	200	0,1	0,0	15,2	61
	Хлеб ржаной	40	3,3	0,6	14,4	76
<b>Обед</b>						
№16-2004	Помидоры консервированные	100	1,3	4,0	6,6	68
№129-1996	Рассольник Ленинградский с мясом сметаной	250/10/5	4,8	4,3	14,4	116
№413-2004	Сосиски ,сардельки,колбаса отварные с маслом	100	7,4	12,1	1,9	146
№516-2004	Макароны изделия отварные	150	4,1	3,8	33,1	183
№638-2004	Компот из сухофруктов Витамин С	200	0,7	0,0	18,5	77
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81

Составил и.о. шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 20.04.2022

День: среда  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 11-18лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№2-2004	Бутерброд с джемом	20/20	1,8	0,3	26,4	116
№ 365-2004	Запеканка творожная с молоком сгущенным	200	17,3	9,8	26,4	263
№630-1996	Чай с молоком	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
<b>Обед</b>						
№20-2004	нарезка из отварных овощей	80	1,2	4,0	6,3	66
№143-2004	Суп с макаронными изделиями и картофелем, с мясными фрикадельками	250/20	5,6	5,3	21,0	154
№461-1996	Котлеты рубленые из птицы с маслом	100	14,7	10,8	12,1	204
ТТК	Макаронные изделия отварные с маслом	180	2,8	8,3	17,2	155
№585-1996	Компот из яблок с клюквой с Витамином С	200	0,2	0,0	25,6	103
	Хлеб пшеничный	80	6,6	1,1	28,9	152
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Полдник</b>						
ТТК	Фрукты в ассортименте	120	7,2	7,9	43,2	273
<b>Ужин</b>						
№152-2004	Гуляш	100	13,4	9,2	4,0	152
№302-2004	Каша гречневая вязкая	180	5,6	6,1	27,5	187
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	11	46
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб ржаной	50	2,4	0,5	21,9	101
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил и.о. шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат учреждение

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 20.04.2022

День: среда  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 7-10лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№2-2004	Бутерброд с джемом	20/20	1,8	0,3	26,4	116
№ 365-2004	Запеканка творожная с молоком сгущенным	200	17,3	9,8	26,4	263
№630-1996	Чай с молоком	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб ржаной	10	0,5	0,1	4,4	20
<b>Обед</b>						
№20-2004	нарезка из отварных овощей	80	1,2	4,0	6,3	66
№143-2004	Суп с макаронными изделиями и картофелем, с мясными фрикадельками	250/20	5,6	5,3	21,0	154
№461-1996	Котлеты рубленые из птицы с маслом	80	11,7	7,9	9,7	157
ТТК	Макаронные изделия отварные с маслом	150	2,8	8,3	17,2	155
№585-1996	Компот из яблок с клюквой с Витамином С	200	0,2	0,0	25,6	103
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Полдник</b>						
ТТК	Фрукты в ассортименте	100	6,3	6,9	37,8	239
<b>Ужин</b>						
№152-2004	Гуляш	80	13,4	9,2	4,0	152
№302-2004	Каша гречневая вязкая	180	5,6	6,1	27,5	187
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	11	46
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил и.о. шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцузов



Меню и пищевая ценность, приготовляемых блюд на 20.04.2022

День: среда  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна -лето  
Возрастная категория: 11-18лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1-2004	Бутерброд с маслом	20/10	1,6	7,4	10,0	114
№311-2004	Каша пшеничная жидкая с маслом	200/5	7,8	8,1	22,6	195
№642-1996	Какао с молоком	200	3,9	3,7	19,4	127
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
<b>Обед</b>						
№19-2004	Салат из морской капусты	100	0,4	4,2	3,4	53
№142-2004	Суп с рыбными фрикадельками	250/30	7,5	6,6	15,2	150
ТТК	Рагу из птицы		15,0	11,4	9,4	201
№357-2002	Компот из сухофруктов	200	1,0	0,0	17,3	70
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	120	7,8	8,1	22,6	195

Составил и.о. шеф-повар  Макарян С.А.



Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценностьготавливаемых блюд на 21.04.2022**

День: четверг  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1,3-2004	Бутерброд с сыром	20/5/15	4,8	8,5	8,4	129
№311-2004	Каша рисовая жидкая с маслом	200/5	8,5	9,1	33,0	248
№685-2004	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,4	62
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№16-2004	нарезка из свеклы с маслом	100	1,6	5,0	8,2	84
№139-2004	Суп гороховый с мясом	250/20/	9,1	4,8	30,2	200
	Жаркое по домашнему	300	19,2	13,7	32,3	329
№638-2004	Компот из ягод	200	0,8	0,0	20,8	86
	Хлеб пшеничный	60	4,9	0,8	21,7	114
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	80	5,9	10,8	45,3	302
<b>Ужин</b>						
№451-2004	Шницель из мяса с маслом	100/5	14,9	14,7	12,1	240
№482-1996	Капуста тушеная	180	4,5	8,3	19,3	170
№686-2004	Чай с лимоном	200/5	0,1	0,0	15,2	61
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Сонник</b>						
№260-2004	Кисломолочный напиток	200	5,5	5,6	10,0	112

Составил и.о. шеф-повар

Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 21.04.2022

День: четверг  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 7-10лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1,3-2004	Бутерброд с сыром	20/5/15	4,8	8,5	8,4	129
№311-2004	Каша рисовая жидкая с маслом	200/5	8,5	9,1	33,0	248
№685-2004	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,4	62
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№16-2004	Салат из свеклы с маслом	80	1,3	4,0	6,6	68
№139-2004	Суп гороховый с мясом	250/20/10	9,1	4,8	30,2	200
	Жаркое по домашнему	300	19,2	13,7	32,3	329
№638-2004	Компот из ягод	200	0,7	0,0	18,5	77
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	120	5,9	10,8	45,3	302
<b>Ужин</b>						
№451-2004	Шницель из мяса с маслом	80/5	11,9	10,2	9,7	178
№482-1996	Капуста тушеная	150	3,8	6,9	16,1	141
№686-2004	Чай с лимоном	200/5	0,1	0,0	15,2	61
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Сонник</b>						
№260-2004	Кисломолочный напиток	200	5,5	5,6	10,0	112

Составил и.о. шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров

Тазовское потребительское общество

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 21.04.2022

День:

четверг

Неделя:

четвертая

Сезон:

весна-лето

Возрастная категория:

11-18лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№2-2004	Бутерброд с джемом	20/20	1,8	0,3	26,4	116
№ 365-2004	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200	17,3	9,8	26,4	263
№630-1996	Чай с сахаром	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб ржаной	10	0,5	0,1	4,4	20
<b>Обед</b>						
№20-2004	Салат из свежей моркови	100	1,2	4,0	6,3	66
№143-2004	Суп с макаронными изделиями и картофелем, с мясными фрикадельками	250/20	5,6	5,3	21,0	154
№461-1996	Котлета куриная с маслом	100	11,7	7,9	9,7	157
ТТК	каша ячневая	180	2,8	8,3	17,2	155
№585-1996	Компот из яблок с Витамином С	200	0,2	0,0	25,6	103
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>полдник</b>						
№461-1996	Фрукты в ассортименте	120	11,7	7,9	9,7	157

Составил и.о. шеф-повар

Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 22.04.2022

День: пятница  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№ 1-2004	Бутерброд с маслом	20/10	1,6	7,4	10,0	114
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	8,7	41
ТТК	Каша Солнечная маслом	200/5	7,2	8,9	27,7	220
№462-1996	Чай с молоком	200	3,9	3,7	19,4	127
<b>Обед</b>						
№19-2004	салат из свежей моркови	80	0,5	5,2	4,3	66
№157-2004	Солянка домашняя со сметаной	250/10/15/15/5	5,9	8,4	7,9	131
ТТК	Мясной сырок с соусом молочным	80	15,7	12,1	14,1	228
№512-2004	Рис припущенный	150	4,4	4,3	40,9	220
№638-2004	Компот из свежих ягод +Витамин С	200	0,1	0,0	17,3	70
	Хлеб пшеничный	60	4,9	0,8	21,7	114
	Хлеб ржаной	60	2,8	0,6	26,2	122
<b>Полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	120	4,5	3,5	32,4	179
<b>Ужин</b>						
ТТК	Курица запеченая по домашнему	250	22,4	21,2	28,2	393
№686-2004	Зеленый чай с сахаром	200/5	0,2	0,0	12,9	52
	Хлеб пшеничный	60	4,9	0,8	21,7	114
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил и.о. шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:  
Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 22.04.2022

День: пятница  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 7-10лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№ 1-2004	Бутерброд с маслом	20/10	1,6	7,4	10,0	114
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
ТТК	Каша Солнечная маслом	200/5	7,2	8,9	27,7	220
№462-1996	Чай с сахаром	200	3,9	3,7	19,4	127
<b>Обед</b>						
№19-2004	Салат из свежей моркови	80	0,4	4,2	3,4	53
№157-2004	Солянка домашняя со сметаной	250/10/15/15/5	5,9	8,4	7,9	131
ТТК	Мясной сыр с соусом молочным	80/50	13,1	9,9	11,2	186
№512-2004	Рис припущенный	150	4,4	4,3	40,9	220
№638-2004	Компот из свежих ягод +Витамин С	200	0,1	0,0	17,3	70
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Полдник</b>						
	Кондитерское изделие промыш производства	45	4,2	3,3	31,5	173
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	11	46
<b>Ужин</b>						
ТТК	Курица запеченая по домашнему	250	18,7	17,7	23,5	328
№686-2004	Зеленый чай с сахаром	200/5	0,2	0,0	12,9	52
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил и.о. шеф-повар

Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 23.04.2022

День: суббота  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюда	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1,3-2004	Бутерброд с маслом, сыром	20/5/10	4,8	8,5	8,4	129
№311-2004	Каша пшенная жидкая, с маслом	200/5	8,1	8,6	27,8	221
№630-1996	Чай с молоком	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб ржаной	20	1,5	5,0	7,9	83
<b>Обед</b>						
№101-2004	Икра кабачковая промыш производства	80	1,2	3,5	5,8	60
№149-2004	Суп с крупой и курицей	250/10	5,1	7,9	16,5	158
№436-2004	Жаркое по домашнему	230	19,2	13,7	32,3	329
№585-1996	Компот из свежих плодов витамин С	200	0,2	0,0	19,6	79
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб ржаной	60	2,8	0,6	26,2	122
<b>Полдник</b>						
№358-2004	Кондитерское изделие промышленного производства	200/30	19,7	11,1	34,3	316
№260-2004	Сок в ассортименте	200	5,5	5,6	10,0	112
<b>Ужин</b>						
№413-2004	Сосиски, сардельки колбаса отварные с маслом	100	9,4	17,8	0,9	201
№516-2004	Макаронные изделия отварные	180	5,0	4,7	39,8	221
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	29,1	118
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил и.о. шеф-повар

Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценностьготавливаемых блюд на 23.04.2022

День: суббота  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 7-10лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1,3-2004	Бутерброд с сыром	20/15	4,5	7,5	8,4	119
№311-2004	Каша пшеничная жидкая, с маслом	200/5	8,1	8,6	27,8	221
№630-1996	Чай с молоком	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб ржаной	30	0,7	0,2	6,6	30
<b>Обед</b>						
№101-2004	Икра кабачковая промыш производства	80	1,2	3,5	5,8	60
№149-2004	Суп с крупой и курицей	250/10	5,1	7,9	16,5	158
	Жаркое по домашнему	300	19,2	13,7	32,3	329
№585-1996	Компот из свежих плодов витамин С	200	0,2	0,0	19,6	79
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Полдник</b>						
№358-2004	Кондитерское изделие	60	17,0	9,2	26,5	257
№260-2004	Сок в ассортименте	200	5,5	5,6	10,0	112
<b>Ужин</b>						
№413-2004	Сосиски, сардельки колбаса отварные с маслом	80	7,5	14,2	0,7	161
№516-2004	Макаронные изделия отварные	180	4,1	3,8	33,1	183
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	29,1	118
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	7,2	38
	Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил и.о. шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 23.04.2022

День: суббота  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№ 1-2004	Бутерброд с маслом	20/10	1,6	7,4	10,0	114
	Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
ТТК	Каша Солнечная маслом	200/5	7,2	8,9	27,7	220
№462-1996	Чай с сахаром	200	3,9	3,7	19,4	127
<b>Обед</b>						
№16-2004	Салат из отварной свеклы с маслом	100	1,3	4,0	6,6	68
№157-2004	Солянка домашняя со сметаной	250/10/15/15/5	5,9	8,4	7,9	131
ТТК	Плов из мяса	300	15,7	12,1	14,1	228
№638-2004	Компот из свежих ягод +Витамин С	200	0,1	0,0	17,3	70
	Хлеб пшеничный	60	4,9	0,8	21,7	114
	Хлеб ржаной	60	2,8	0,6	26,2	122
<b>полдник</b>						
ТТК	Кондитерское изделие промышленного производства	60	2,4	3,2	20,5	120
	Сок в ассортименте	200	0,7	0,0	18,5	77

Составил и.о. шеф-повар  Макарян С.А.



Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета  
Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 24.04.2022

День: воскресенье  
 Неделя: четвертая  
 Сезон: весна-лето  
 Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1-2004	Бутерброд с сыром	20/15	3,7	4,5	8,2	88
№311-2004	Каша ячневая-пшеничная жидкая с маслом	200/5	8,3	7,9	31,2	229
№260-2004	Чай с лимоном	200	6,4	6,2	12,0	129
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Обед</b>						
№20-2004	Салат из морской капусты	80	1,2	4,0	6,3	66
№1.72-1995	Суп из мелконашинкованных овощей со сметаной	250/5	1,8	4,9	11,6	98
№310-1996	Рыба запеченная с маслом	120/10	18,3	10,2	6,2	190
№638-2004	Пюре картофельное	180	3,6	6,1	23,1	161
№357-2002	Компот из сухофруктов Витамин С	200	0,8	0,0	20,8	86
	Хлеб пшеничный	80	6,6	1,1	28,9	152
	Хлеб ржаной	60	2,8	0,6	26,2	122
<b>Полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	120	1,3	0,4	6,6	35
<b>Ужин</b>						
ТТК	Котлетки "Детские" с соусом	120	14,8	15,0	11,2	239
№302-2004	Каша гречневая вязкая	180	5,6	6,1	27,5	187
№686-2004	Чай с лимоном	200	0,1	0,0	15,2	61
	Хлеб пшеничный	60	4,9	0,8	21,7	114
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Сонник</b>						
	Йогурт в индивидуальной упаковке	115	4,9	9,5	8,3	138

Составил и.о. шеф-повар Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета  
Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 24.04.2022

День: воскресенье  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 7-10 лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1-2004	Бутерброд с сыром	20/15	1,6	7,4	10	114
№311-2004	Каша ячневая-пшеничная жидкая с маслом	200/5	8,3	7,9	31,2	229
№260-2004	Молоко питьевое кипяченое 3,2%	200	6,4	6,2	12,0	129
	Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
<b>Обед</b>						
№20-2004	Салат из морской капусты	80	1,2	4,0	6,3	66
№1.72-1995	Суп из мелконашинкованных овощей со сметаной	250/5	1,8	4,9	11,6	98
№310-1996	Рыба запеченная с маслом	100/5	16,7	9,3	5,2	171
№638-2004	Пюре картофельное	150	3,0	5,0	19,2	134
№357-2002	Компот из сухофруктов Витамин С	200	0,7	0,0	18,5	77
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	120	1,3	0,4	6,6	35
<b>Ужин</b>						
ТТК	Котлетки "Детские" с соусом	120	14,8	15,0	11,2	239
№302-2004	Каша гречневая вязкая	150	4,6	4,9	22,9	154
№686-2004	Чай с лимоном	200	0,1	0,0	15,2	61
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Сонник</b>						
	Йогурт в индивидуальной упаковке	115	4,9	9,5	8,3	138

Составил и.о. шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Кукуров

общество



Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 25.04.2022

День: понедельник  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюда	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1-2004	Бутерброд с маслом	20/5	1,4	3,8	1,0	114
№340-2004	Омлет натуральный с маслом	200	17,9	16,3	1,8	226
№642-2004	Чай с сахаром	200	3,9	3,7	19,4	127
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№19-2001	нарезка из отварных овощей	100	0,5	5,2	4,3	66
№124-2004	Щи из свежей капусты, с картофелем мясом сметаной	250/10/5	4,2	7,7	6,8	113
№494-2004	Курица запеченая	100	16,6	14,7	0,0	232
№524-2004	овощи припущенные	180	4,9	5,7	20,4	153
№638-2004	Компот из свежих ягод+Витамин С	200	0,1	0,0	17,3	70
	Хлеб пшеничный	80	6,6	1,1	28,9	152
	Хлеб ржаной	60	2,8	0,6	26,2	122
<b>Полдник</b>						
	Мучное изделие промышленного	100	7,0	9,3	59,0	348
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	11	46
<b>Ужин</b>						
№430-1996	Запеканка картофельная с мясом, с маслом	300/5	19,9	12,5	40,1	353
	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	12,9	52
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил и.о. шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 25.04.2022**

День: понедельник

Неделя: четвертая

Сезон: весна-лето

Возрастная категория: 7-10 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1-2004	Бутерброд с маслом	20/10	1,4	3,8	1,0	114
№340-2004	Омлет натуральный с маслом	200	17,9	16,3	1,8	226
№642-2004	Чай с сахаром	200	3,9	3,7	19,4	127
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№19-2001	нарезка из отварных овощей	80	0,5	5,2	4,3	66
№124-2004	Щи из свежей капусты, с картофелем мясом сметаной	250/10/5	4,2	7,7	6,8	113
№494-2004	Курица запеченая	80	16,6	14,7	0,0	232
№524-2004	овоши припущенные	150	4,9	5,7	20,4	153
№638-2004	Компот из свежих ягод+Витамин С	200	0,1	0,0	17,3	70
	Хлеб пшеничный	80	6,6	1,1	28,9	152
	Хлеб ржаной	60	2,8	0,6	26,2	122
<b>Полдник</b>						
	Мучное изделие промышленного	100	7,0	9,3	59,0	348
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	11	46
<b>Ужин</b>						
№430-1996	Запеканка картофельная с мясом, с маслом	300/5	19,9	12,5	40,1	353
	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	12,9	52
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил и.о. шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 25.04.2022

День: понедельник  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1,3-2004	Бутерброд с сыром	20/5/10	4,8	8,5	8,4	129
№311-2004	Каша пшенная жидкая,с маслом	200/5	8,1	8,6	27,8	221
№630-1996	Чай с молоком	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб ржаной	20	1,5	5,0	7,9	83
<b>Обед</b>						
№19-2001	Салат из квашенной капусты с луком,маслом	100	0,5	5,2	4,3	66
№149-2004	Суп с крупой и курицей	250/10	5,1	7,9	16,5	158
№436-2004	Жаркое по домашнему	230	19,2	13,7	32,3	329
№585-1996	Компот из свежих плодов витамин С	200	0,2	0,0	19,6	79
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб ржаной	60	2,8	0,6	26,2	122
<b>полдник</b>						
ТТК	Кондитерское изделие промышленного производства	60	2,4	3,2	20,5	120
	Сок в ассортименте	200	0,7	0,0	18,5	77

Составил и.о. шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 26.04.2022**

День: вторник  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1,3-2004	Бутерброд с маслом, сыром	20/5/10	4,8	8,5	8,4	129
№162-1996	Суп молочный с крупой	300	7,9	7,9	26,2	208
№685-1996	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,4	62
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№19-2004	салат из свежей моркови	80	0,5	5,2	4,3	66
№181-1996	Уха рыбацкая	250/30	7,7	6,9	10,4	135
№451-2004	Котлеты из мяса с маслом	100/5	14,9	13,7	12,1	231
№482-1996	Капуста тушенная	180	4,5	8,3	19,3	170
№357-2002	Компот из сухофруктов	200	1,0	0,0	17,3	70
	Хлеб пшеничный	60	4,9	0,8	21,7	114
	Хлеб ржаной	60	2,8	0,6	26,2	122
<b>Полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	170	2,2	0,2	26,8	117
<b>Ужин</b>						
ТТК	Говядина духовая "Летняя"	300	20,2	16,2	38,6	381
№685-1996	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,4	62
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	60	2,8	0,6	26,2	122
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 26.04.2022**

День: вторник  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 7-10лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1,3-2004	Бутерброд с маслом	20/5/10	4,8	8,5	8,4	129
№162-1996	Суп молочный с крупой	250	6,6	7,1	22,2	179
№685-1996	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,4	62
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№19-2004	салат из свежей моркови	80	0,5	5,2	4,3	66
№181-1996	Уха рыбацкая	250/30	7,7	6,9	10,4	135
№451-2004	Котлеты из мяса с маслом	80	11,9	10,2	9,7	178
№482-1996	Капуста тушенная	150	3,8	6,9	16,1	141
№357-2002	Компот из сухофруктов	200	1,0	0,0	17,3	70
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	170	2,2	0,2	26,8	117
<b>Ужин</b>						
ТТК	Говядина духовая "Летняя"	250	19,0	13,5	32,2	326
№462-1996	Чай с сахаром	200	3,9	3,7	19,4	127
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета  
Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 26.10.2021**

День: вторник  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 11-18лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1-2004	Бутерброд с сыром	20/15	1,6	7,4	10	114
№311-2004	Каша ячневая-пшеничная жидкая с маслом	200/5	8,3	7,9	31,2	229
№260-2004	Чай с сахаром	200	6,4	6,2	12,0	129
	Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
<b>Обед</b>						
№16-2004	Салат из отварной свеклы с маслом	100	1,3	4,0	6,6	68
№1.72-1995	Суп из мелконашинкованных овощей со сметаной	250/5	1,8	4,9	11,6	98
№310-1996	Рыба запеченная с маслом	100/5	16,7	9,3	5,2	171
№638-2004	Пюре картофельное	180	3,0	5,0	19,2	134
№357-2002	Компот из сухофруктов Витамин С	200	0,7	0,0	18,5	77
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	170	2,2	0,2	26,8	117

Составил шеф-повар  Макарян С.А.



Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 27.04.2022**

День: Среда  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№3-2004	Бутерброд с сыром	20/15	3,7	4,5	8,2	88
№315-2004	Запеканка рисовая из творога с молоком сгущенным	200	14,9	11,3	42,3	331
№686-2004	Чай с лимоном	200/5	0,1	0,0	15,2	61
	Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
<b>Обед</b>						
ТТК	Салат из квашенной капусты	100	0,9	5,0	6,7	75
№113-2004	Борщ Украинский с мясом сметаной	250/10/5	8,9	9,1	14,9	177
№413-2004	Сосиски, сардельки, колбаса отварная с маслом	100	9,4	17,8	0,9	201
№516-2004	Макаронные изделия отварные	180	5,0	4,7	39,8	221
№638-2004	Компот из свежих ягод+Витамин С	200	0,1	0,0	17,3	70
	Хлеб пшеничный	60	4,9	0,8	21,7	114
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	170	2,2	0,2	26,8	117
<b>Ужин</b>						
№391-2004	катлеты мясные	100/5	15,1	9,7	4,3	165
№203-2004	Каша пшеничная вязкая	180	2,9	3,6	24,5	142
№630-1996	Чай с молоком	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб пшеничный	60	4,9	0,8	21,7	114
	Хлеб ржаной	50	2,4	0,5	21,9	101
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 27.042022

День: среда  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 7-10 лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№3-2004	Бутерброд с сыром	20/15	3,7	4,5	8,2	88
№315-2004	Запеканка рисовая из творога с молоком сгущенным	170	12,7	9,6	36,0	281
№686-2004	Чай с лимоном	200/5	0,1	0,0	15,2	61
	Хлеб ржаной	10	0,5	0,1	4,4	20
<b>Обед</b>						
ТТК	Салат из квашенной капусты	80	0,7	4,0	5,4	60
№113-2004	Борщ Украинский с мясом сметаной	250/10/5	8,9	9,1	14,9	177
№413-2004	Сосиски, сардельки, колбаса отварная с маслом	80	7,5	14,2	0,7	161
№516-2004	Макаронные изделия отварные	150	4,1	3,8	33,1	183
№638-2004	Компот из свежих ягод+Витамин С	200	0,1	0,0	17,3	70
	Хлеб пшеничный	50	1,4	0,3	13,1	61
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	170	2,2	0,2	26,8	117
<b>Ужин</b>						
№391-2004	катлеты мясные	80/5	12,1	7,0	3,5	125
№203-2004	Каша пшеничная вязкая	150	2,4	3,2	20,5	120
№630-1996	Чай с молоком	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб пшеничный	40	1,9	0,4	17,5	81
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Макара С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 27.10.2021

День: среда  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1-2004	Бутерброд с маслом	20/10	1,4	3,8	1,0	114
№340-2004	Омлет натуральный с маслом	200	17,9	16,3	1,8	226
№642-2004	Какао с молоком	200	3,9	3,7	19,4	127
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№19-2001	Салат из квашенной капусты с луком,маслом	100	0,5	5,2	4,3	66
№124-2004	Щи из свежей капусты, с картофелем мясом сметаной	250/10/5	4,2	7,7	6,8	113
№494-2004	Капуста тушенная с курицей	300	16,6	14,7	0,0	232
№638-2004	Компот из свежих ягод+Витамин С	200	0,1	0,0	17,3	70
	Хлеб пшеничный	80	6,6	1,1	28,9	152
	Хлеб ржаной	60	2,8	0,6	26,2	122
<b>полдник</b>						
№19-2001	Фрукты в ассортименте	100-120	0,5	5,2	4,3	66

Составил.шеф-повар  Явкаева Л.Р.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю,  
Председатель совета  
Тазовского ПО  
Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 28.04.2022

День: четверг  
Неделя: четвертое  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1,3-2004	Бутерброд с маслом сыром	20/5/15	4,8	8,5	8,4	129
№311-2004	Каша манная жидкая с маслом	200/5	7,6	7,7	29,2	217
№642-2004	Чай с сахаром	200	39,	3,7	19,4	127
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	7,2	38
	Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
<b>Обед</b>						
№19-2004	Помидоры консервированные	100	0,5	5,2	4,3	66
№133-2001	Суп картофельный с мясом	250/10	4,5	4,8	15,5	123
ТТК	Мясные мячики	100	10,8	16,5	6,8	216
№215-1996	Рагу из овощей	180	2,7	7,1	19,4	153
№638-2004	Компот из свежих яблок с клюквой с Витамином С	200	0,2	0,0	25,6	103
	Хлеб пшеничный	100	8,2	1,4	36,1	190
	Хлеб ржаной	60	2,8	0,6	26,2	122
<b>Полдник</b>						
№772-2004	Кондитерское изделие	100	8,5	5,1	55,0	300
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	29,1	118
<b>Ужин</b>						
№152-2004	Гуляш	100	13,4	9,2	4,0	152
№302-2004	Каша гречневая вязкая	150	4,6	4,9	22,9	154
	Зеленый чай с сахаром	200	0,2	0,0	12,9	52
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	7,2	38
	Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 28.04.2022**

День: ЧЕТВЕРГ  
Неделя: четвертое  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 7-10лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1,3-2004	Бутерброд с маслом	20/10	4,8	8,5	8,4	129
№311-2004	Каша манная	200/5	7,6	7,7	29,2	217
№642-2004	Чай с сахаром	200	39,	3,7	19,4	127
	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,2	5,4	28
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
<b>Обед</b>						
№19-2004	Помидоры консервированные	100	0,5	5,2	4,3	66
№133-2001	Суп картофельный с мясом	250/10	4,5	4,8	15,5	123
ТТК	Мясные мячики	100	8,7	13,2	5,5	175
№215-1996	Рагу из овощей	180	2,7	7,1	19,4	153
№638-2004	Компот из свежих яблок Витамином С	200	0,2	0,0	25,6	103
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Полдник</b>						
	Мучное изделие промышленного производства	100	6,8	4,1	44,0	240
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	29,1	118
<b>Ужин</b>						
№152-2004	Гуляш	100	13,4	9,2	4,0	152
№302-2004	Каша гречневая вязкая	150	4,6	4,9	22,9	154
№462-1996	Чай ЗЕЛЕННЫЙ	200	3,9	3,7	19,4	127
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	7,2	38
	Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Макарян С.А.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 28.04.2022

День: четверг  
Неделя: четвертая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: 11-18лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1,3-2004	Бутерброд с джемом	20/5/10	4,8	8,5	8,4	129
№162-1996	Суп молочный с крупой	300	7,9	7,9	26,2	208
№685-1996	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,4	62
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№71-2006	Помидор консервированный	80	0,5	0,2	3,4	17
№129-1996	Рассольник Ленинградский с мясом сметаной	250/10/5	4,8	4,3	14,4	116
№451-2004	Котлеты из мяса с маслом	80/5	11,9	10,2	9,7	178
№482-1996	каша ячневая вязкая	150	3,8	6,9	16,1	141
№357-2002	Компот из сухофруктов Витамин С	200	0,8	0,0	20,8	86
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>полдник</b>						
ТТК	Кондитерское изделие промышленного производства	60	2,4	3,2	20,5	120
	Сок в ассортименте	200	0,7	0,0	18,5	77

Составил шеф-повар  Макарян С.А.