

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



Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 16.05.2022**

День: понедельник  
 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 маслом	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	нарезка из свежих овощей	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	Макароны 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	Гуляш	100	13,03	7,3	4,1	135
№520-2004	Гречка отварная	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 24.05.2022

День: вторник  
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>						
№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
ТТК	Мясные мячики	100	16,8	13,8	15,4	253
№203-2004	Рагу овощное	180	2,4	3,2	20,5	120
№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>						
№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 24.05.2022**

День: вторник  
 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 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 свежих овощей	80	0,5	5,2	4,3	66
№181-1996	Боршъ украинский	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	Каша ячневая	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 тушенная с капустой	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 ценностьготавливаемых блюд на 24.05.2022

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 сыром	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 свежих овощей	80	0,5	5,2	4,3	66
№181-1996	борщ украинский	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	Каша ячневая	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 тушенная с капустой	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 23.05.2022

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>						
№ 1-3-2004	Бутерброд с джемом	20/5/15	4,8	8,5	8,4	129
№160-2004	каша манная	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	Икра кабачковая	100	1,3	4,0	6,6	68
№63-2001	Рассольник ленинградский со сметаной	250/20	6,2	8,2	18,4	172
№494-2004	сосиски.колбаса отварные	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>						
	Фрукты в ассортименте	150				

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 23.05.2022**

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>						
№1-2004	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 свежих 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
№489-2004	плов из птицы	250	19,1	16,5	16,4	291
№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>						
	Жаркое по домашнему	300	19,2	13,7	32,3	329
	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 23.05.2022

День: понедельник

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 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 свежих 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
№489-2004	плов из птицы	250	19,1	16,5	16,4	291
№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>						
	Жаркое по домашнему	300	19,2	13,7	32,3	329
	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

общеобразовательное

учреждение

Тазовская школа-интернат

среднего общего

образования

ОГРН 1028800639673

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

И.И.И.

Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 22.05.2022

День:

воскресенье

Неделя:

третья

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 манная молочная жидкая	200/5	8,3	7,9	31,2	229
№260-2004	Чай с сахаром	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 отварных овощей	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	Картофель отварной	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 22.05.2022**

День:

воскресенье

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>						
№1-2004	Бутерброд с сыром	20/15	1,6	7,4	10	114
№311-2004	Каша манная молочная жидкая	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>						
№20-2004	Нарезка из отварных овощей	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	Картофель отварной	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.

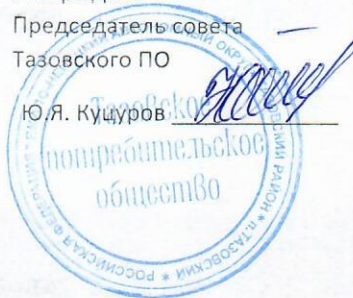


Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 21.05 2022**

День:

суббота

Неделя:

третья

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 джемом	20/5/15	4,8	8,5	8,4	129
№311-2004	Каша рисовая	200/5	7,6	7,7	29,2	217
№642-2004	Чай с молоком	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	Салат из свежих овощей	100	0,5	5,2	4,3	66
№133-2001	Суп картофельный с мясом	250/10	4,5	4,8	15,5	123
№152-2004	Гуляш	100	13,4	9,2	4,0	152
№302-2004	Каша гречневая вязкая	150	4,6	4,9	22,9	154
№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>						
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.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 21.05.2022**

День: суббота  
Неделя: третья  
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	20/5/10	4,8	8,5	8,4	129
№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	20	1,5	5,0	7,9	83
<b>Обед</b>						
№101-2004	Нарезка из свежих овощей	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	Плов с мясом	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	Мокороны 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 ценность приготовляемых блюд на 21.05.2022**

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>						
№1,3-2004	Бутерброд с маслом	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	Нарезка из свежих овощей	80	1,2	3,5	5,8	60
№149-2004	Суп с крупой и курицей	250/10	5,1	7,9	16,5	158
	плов с мясом	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	Мокороны 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 20.05.2022

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

№ по сб. рецп	Наименование блюд	Выход в	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность
<b>Завтрак</b>						
№3-2004	Бутерброд с маслом	20/15	3,7	4,5	8,2	88
№315-2004	каша ячневая молочная	200	14,9	11,3	42,3	331
№686-2004	Чай с сахаром	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 свежих овощей	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
№516-2004	Плов с мясом	180	5,0	4,7	39,8	221
№357-2002	Компот из сухофруктов Витамин С	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>						
№1,3-2004	Фрукты в ассортименте	120	4,8	8,5	8,4	129

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 20.05.2022

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>						
№ 1-2004	Бутерброд с джемом	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 свежих овощей	80	0,5	5,2	4,3	66
№157-2004	Борщ с мясом и 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	Мокороны отварные	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 запеченная 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 20.05.2022

День: пятница  
 Неделя: третья  
 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>						
№ 1-2004	Бутерброд с джемом	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 свежих овощей	80	0,4	4,2	3,4	53
№157-2004	Борщ со сметаной	250/10/15/15/5	5,9	8,4	7,9	131
ТТК	Мясной сырок с соусом молочным	80/50	13,1	9,9	11,2	186
№512-2004	Мокороны отварные	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 приготавливаемых блюд на 19.05.2021

День:

четверг

Неделя:

третье

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	20/15	3,7	4,5	8,2	88
№315-2004	Каша манная	200	12,7	9,6	36,0	281
№686-2004	Чай с сахаром	200/5	0,1	0,0	15,2	61
	Хлеб ржаной	10	0,5	0,1	4,4	20
<b>Обед</b>						
ТТК	Огурцы консервированные	100	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	180	4,1	3,8	33,1	183
№590-1996	Сок в ассортименте	200	0,1	0,0	19,9	80
	Хлеб пшеничный	50	1,4	0,3	13,1	61
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Полдник</b>						
№1,3-2004	Фрукты в ассортименте	120	4,8	8,5	8,4	129

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 19.05.2022

День: четверг  
Неделя: третья  
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	20/5/15	4,8	8,5	8,4	129
№311-2004	Каша пшеничная 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 свежих овощей	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	Сок	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 приготавливаемых блюд на 19.05.2022

День:

четверг

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>						
№1,3-2004	Бутерброд с маслом	20/5/15	4,8	8,5	8,4	129
№311-2004	Каша пшеничная 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 свежих овощей	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	Сок	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



Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 18.05.2022

День:

среда

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>						
№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	Салат из отварной свеклы	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.

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



Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 18.05.2022

День: среда  
 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>						
№2-2004	Бутерброд с сыром	20/20	1,8	0,3	26,4	116
№ 365-2004	Каша молочная пшеничная	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 рубленные из птицы с маслом	100	14,7	10,8	12,1	204
ТТК	Овощное рагу	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 рисовая 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  
 Грешан А.А.



Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 18.05.2022

День: среда  
 Неделя: третья  
 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>						
№2-2004	Бутерброд с сыром	20/20	1,8	0,3	26,4	116
№ 365-2004	Каша пшенная молочная	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	Рагу овощное	150	2,8	8,3	17,2	155
№585-1996	Компот из ябл 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 рисовая 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. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 17.05.2021**

День: вторник  
Неделя: третья  
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	Каша рисовая	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 свежих 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	Рагу из птицы	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  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 17.05.2022

День: вторник  
 Неделя: третья  
 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 джемом	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	Чай с сахаром	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 свежих овощей	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 отварной	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>						
	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 приготавливаемых блюд на 17.05.2022**

День: вторник  
 Неделя: третья  
 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 джемом	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	Чай с сахаром	200	3,9	3,7	19,4	127
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Обед</b>						
№19-2004	Салат из свежих овощей	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 отварной	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 16.05.2022

День: понедельник

Неделя: третья

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	1,6	7,4	10	114
№311-2004	Каша пшенинная 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	Гуляш	100/5	16,7	9,3	5,2	171
№638-2004	рис отварной	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 16.05.2022

День: понедельник  
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>						
№3-2004	Бутерброд с маслом	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	нарезка из свежих овощей	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	Макароны 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	Гуляш	80	13,03	7,3	4,1	135
№520-2004	гречка отварная	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.