

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

А.А.Грешан



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 09.11.2022

День:

вторник

Неделя:

третья

Сезон:

осень-зима

Возрастная категория:

7-10лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№2-2004	Бутерброд с джемом, повидлом	20/20	1,8	0,3	26,4	116
№365-2004	Суфле творожное с соусом из свежих ягод	150	9,2	6,3	25,4	195
№576-1996	Соус из свежих ягод	30	0,2	0,1	7,9	33
№630-1996	Чай с молоком	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб ржаной	10	0,5	0,1	4,4	20
Обед						
№50-2004	Нарезка из свеклы с сыром	80	4,0	8,0	4,1	104
№143-2004	Суп с макаронными изделиями с мясными фрикадельками	250/20	5,6	5,3	21,0	154
№152-2004	Гуляш	100	13,4	9,2	4,0	152
№302-204	Каша гречневая вязкая	150	4,6	4,9	22,9	154
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	29,1	118
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61

Составил шеф-повар

Явкаева Л.Р.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

А.А.Грешан



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 10.11.2022

День:

четверг

Неделя:

третья

Сезон:

осень-зима

Возрастная категория:

11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№1-2004	Бутерброд с маслом	20/10	1,6	7,4	10,0	114
№311-2004	Каша пшенная жидкая с маслом	200/5	8,1	8,6	27,8	221
№642-1996	Какао с молоком	200	3,9	3,7	19,4	127
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
Обед						
№43-2004	Салат из б/кочанной капусты	100	1,6	5,0	5,9	75
№142-2004	Суп с рыбными фрикадельками	250/30	10,8	8,6	15,2	181
№443-1996	Жаркое из птицы	300	23,3	21,4	19,7	365
№357-2002	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

Составил шеф-повар

Явкаева Л.Р.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

А.А.Грешан



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 11.11.2022

День:

Неделя:

Сезон:

Возрастная категория:

пятница

вторая

осень-зима

11-18 лет

Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№3-2004	Бутерброд с сыром	20/15	3,7	4,5	8,2	88
№340-2004	Омлет натуральный с маслом	200	17,9	16,3	1,8	226
№686-2004	Чай с лимоном	200/5	0,1	0,0	15,2	61
	Сырок творожный глазированный	40	3,2	8,1	6,5	112
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Обед						
№10-2001	Нарезка из моркови и яблок	100	0,9	5,0	7,2	77
№131-2004	Рассольник домашний с мясом сметаной	250/10/5	4,3	4,1	14	110
№413-2004	Сосиски, сардельки отварные с маслом	100	9,4	17,8	0,9	201
№516-2004	Макаронные изделия отварные с маслом	180	5,0	4,7	39,8	221
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	29,1	118
	Хлеб пшеничный	70	5,7	1,0	25,3	133
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81

Составил шеф-повар

Явкаева Л.Р.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

А.А.Грешан



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



День:

Неделя:

Сезон:

Возрастная категория:

пятница

вторая

осень-зима

7-10 лет

11.11.2022

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№3-2004	Бутерброд с сыром	20/15	3,7	4,5	8,2	88
№340-2004	Омлет натуральный с маслом	180	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Чай с лимоном	200/5	0,1	0	15,2	61
	Сырок творожный глазированный	40	5,7	1,6	5,5	59
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
Обед						
№10-2001	Нарезка из моркови и яблок	80	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Рассольник домашний с мясом сметаной	250/10/5	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Мясо духовое	100	13,4	9,2	4,5	154
№516-2004	Макаронные изделия отварные с маслом	150	4,1	3,8	33,1	183
№638-2004	Компот из сухофруктов	200	0,7	0	18,5	77
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
Полдник						
ТТК	Ватрушка царская	120	15,8	11,9	19,7	249
№260-2004	Молоко кипяченое	200	6,4	6,2	12	129
Ужин						
№310-1996	Рыба запеченная с маслом	80/5	13,3	7,3	4,1	135
ТТК	Гарнир пшеничный вязкий с морковью	150	1,3	5,9	24	154
	Фрукты в ассортименте	170	1,3	0,4	6,6	35
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	11	46
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
Сонник						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар

Явкаева Л.Р.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

А.А.Грешан



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 11.11.2022

День:

пятница

Неделя:

вторая

Сезон:

осень-зима

Возрастная категория:

11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№3-2004	Бутерброд с сыром	20/15	3,7	4,5	8,2	88
№340-2004	Омлет натуральный с маслом	200	17,9	16,3	1,8	226
№686-2004	Чай с лимоном	200/5	0,1	0	15,2	61
	Сырок творожный глазированный	40	5,7	1,6	5,5	59
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	7,2	38
	Хлеб ржаной	40	5,7	1,6	5,5	59
Обед						
№10-2001	Нарезка из моркови и яблок	100	0,9	5,0	7,2	77
№131-2004	Рассольник домашний с мясом сметаной	250/10/5	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Мясо духовое	100	13,4	9,2	4,5	154
№516-2004	Макаронные изделия отварные с маслом	180	5,0	4,7	39,8	221
№638-2004	Компот из сухофруктов	200	0,8	0,0	20,8	86
	Хлеб пшеничный	70	5,7	1,0	25,3	133
	Хлеб ржаной	60	2,8	0,6	26,2	122
Полдник						
ТТК	Ватрушка царская	170	19,7	14,9	24,6	311
№260-2004	Молоко кипяченое 2,5%	200	5,5	5,6	1,0	112
Ужин						
№310-1996	Рыба запеченная с маслом	100/5	16,7	9,3	5,2	171
ТТК	Гарнир пшеничный вязкий с морковью	180	1,5	7,1	28,8	185
	Фрукты в ассортименте	170	1,3	0,4	6,6	35
	Сок в ассортименте	200	0,6	0,4	33,0	138
	Хлеб пшеничный	60	4,9	0,8	21,7	114
	Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
Сонник						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар

Явкаева Л.Р.

Согласовано:

Директор
МКОУ Тазовская школа-интернат

А.А.Грешан



Утверждаю:

Председатель совета
Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 12.11.2022

День: суббота
Неделя: вторая
Сезон: осень-зима
Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№2-2004	Бутерброд с джемом,повидлом	20/20	1,8	0,3	26,4	116
№262-1996	Каша манная молочная 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 ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
	Фрукты в ассортименте	150	1,2	1,2	30,8	139
Обед						
Р.20/1-2011	Нарезка из свеклы отварной с маслом	100	1,4	5,0	6,8	78
ТТК	Суп "Волна" с мясом	250/10	6,1	6,4	9,8	121
№374-2004	Рыба,тушенная в томате с овощами	100/50	17,2	10,3	5,8	184
№203-2004	Картофель отварной с маслом зеленью	200	3,2	7,3	27,3	188
№638-2004	Компот из кураги с витамином С	200	0,9	0,0	28,2	116
	Хлеб пшеничный	70	5,7	1,0	25,3	133
	Хлеб ржаной	50	2,4	0,5	21,9	101

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

Согласовано:

Директор
МКОУ Тазовская школа-интернат

А.А.Грешан



Утверждаю:

Председатель совета
Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 12.11.2022

День: суббота
Неделя: вторая
Сезон: осень-зима
Возрастная категория: 7-10 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюда	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№2-2004	Бутерброд с джемом, повидлом	20/20	1,8	0,3	26,4	116
№262-1996	Каша манная молочная 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 ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
Обед						
Р.20/1-2011	Нарезка из свеклы отварной с маслом	80	1,1	4	5,4	62
ТТК	Суп "Волна" с мясом	250/10	6,1	6,4	9,8	121
№374-2004	Рыба, тушеная в томате с овощами	80/50	14,7	8,2	4,7	151
№203-2004	Картофель отварной с маслом зеленью	150	2,4	3,2	20,5	120
№638-2004	Компот из кураги с витамином С	200	0,9	0	28	116
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Полдник						
	Мучное сдобное изделие промыш производства	80	5,9	10,8	45,3	302
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	11	46
Ужин						
ТТК	Капуста, тушенная с колбасой	240	13,5	14,9	15,4	250
№685-2004	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,4	62
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
Сонник						
	Йогурт в индивиду упаковке	115	4,9	9,5	8,3	138

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

А.А.Грешан



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 12.11.2022

День:

Неделя:

Сезон:

Возрастная категория:

суббота

вторая

осень-зима

11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№2-2004	Бутерброд с джемом, повидлом	20/20	1,8	0,3	26,4	116
№262-1996	Каша манная молочная 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 ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
Обед						
P.20/1-2011	Нарезка из свеклы отварной с маслом	100	1,4	5,0	6,8	78
ТТК	Суп "Волна" с мясом	250/10	6,1	6,4	9,8	121
№374-2004	Рыба, тушеная в томате с овощами	100/50	17,2	10,3	5,8	184
№203-2004	Картофель отварной с маслом зеленью	180	2,9	3,6	24,5	142
№638-2004	Компот из кураги с витамином С	200	0,9	0	28,2	116
	Хлеб пшеничный	60	4,9	0,8	21,7	114
	Хлеб ржаной	50	2,4	0,5	21,9	101
Полдник						
	Мучное сдобное изделие промыш производства	100	7,0	12,3	51,3	344
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	11	46
Ужин						
ТТК	Капуста, тушенная с колбасой	270	15,2	17,4	18,5	291
№685-2004	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	20,4	82
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,4	81
Сонник						
	Йогурт в индивиду упаковке	115	4,9	9,5	8,3	138

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

А.А.Грешан



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 13.11.2022

День: воскресенье
Неделя: вторая
Сезон: осень-зима
Возрастная категория: 7-10 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№1-2004	Бутерброд с маслом	20/5	1,4	3,8	10	114
№362-2004	Пудинг из творога со сгущенным молоком	170	19,1	10,9	25,2	275
№685-2004	Чай с конфетами	200/10	0,1	0	8,8	36
	Хлеб ржаной	10	0,7	0,2	6,6	30
Обед						
№45-2004	Салат из квашенной капусты с луком	80	1,3	4	6,1	65
№148-2004	Суп лапша домашняя с курицей	250/10	4,5	8,2	13,5	146
№433-2004	Мясо тушенное	100	13,4	9,2	4,8	156
№512-2004	Рис припущенный	150	3,7	3,6	34,1	184
№687-1996	Компот из плодов консервированных с Витамином С	200	0,4	0	37,5	152
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
Полдник						
	Мучное сдобное изделие промыш производства	80	5,9	10,8	45,3	302
№260-2004	Молоко кипяченое	200	6,4	6,2	12	129
Ужин						
№454-2004	Котлета мясо-картофельная по хвалынски с маслом	80/5	12,5	9	7,8	162
№524-2004	Овощи припущенные	150	4,1	4,8	17	127
	Фрукты в ассортименте	170	1,3	0,4	6,6	35
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	11	46
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
Сонник						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар

Явкаева Л.Р.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

А.А.Грешан



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 13.11.2022

День: воскресенье
Неделя: вторая
Сезон: осень-зима
Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№1-2004	Бутерброд с джемом и повидлом	20/10	1,6	7,4	10,0	114
№362-2004	Пудинг из творога со сгущенным молоком	200	22,5	12,8	29,7	324
№685-2004	Чай с конфетами	200/20	0,2	0,0	17,5	71
	Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
Обед						
№45-2004	Салат из квашеной капусты с луком	100	1,6	5,0	7,6	82
№148-2004	Суп лапша домашняя с курицей	250/10	4,5	8,2	13,5	146
№433-2004	Мясо тушенное	100	13,4	9,2	4,8	156
№512-2004	Рис припущенный	180	4,4	4,3	40,9	220
№687-1996	Компот из плодов консервированных с Витамином С	200	0,4	0,0	37,5	152
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Полдник						
	Мучное сдобное изделие промыш производства	100	7,0	12,3	51,3	344
№260-2004	Молоко кипяченое 2,5%	200	5,5	5,6	10,0	112
Ужин						
№454-2004	Котлета мясо-картофельная по хвалынски с маслом	100/5	15,7	12,2	9,7	211
№524-2004	Овощи припущенные	180	4,9	5,7	20,4	153
	Сок в ассортименте	200	0,6	0,4	33,0	138
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Сонник						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар

Явкаева Л.Р.

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



Утверждаю:
 Председатель совета
 Тазовского ПО
 Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 13.11.2022

День: воскресенье
Неделя: вторая
Сезон: осень-зима
Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюда	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№1-2004	Бутерброд с джемом и повидлом	20/10	1,6	7,4	10,0	114
№362-2004	Пудинг из творога со сгущенным молоком	200	22,5	12,8	29,7	324
№685-2004	Чай с конфетами	200/20	0,2	0,0	17,5	71
	Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
Обед						
№45-2004	Салат из квашенной капусты с луком	100	1,6	5,0	7,6	82
№148-2004	Суп лапша домашняя с курицей	250/10	4,5	8,2	13,5	146
№433-2004	Мясо тушенное	100	13,4	9,2	4,8	156
№512-2004	Рис припущенный	180	4,4	4,3	40,9	220
№687-1996	Компот из плодов консервированных с Витамином С	200	0,4	0,0	37,5	152
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Полдник						
	Мучное сдобное изделие промыш производства	100	7,0	12,3	51,3	344
№260-2004	Молоко кипяченое 2,5%	200	5,5	5,6	10,0	112
Ужин						
№454-2004	Котлета мясо-картофельная по хвалынски с маслом	100/5	15,7	12,2	9,7	211
№524-2004	Овощи припущенные	180	4,9	5,7	20,4	153
	Сок в ассортименте	200	0,6	0,4	33,0	138
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Сонник						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

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


Утверждаю:
 Председатель совета
 Тазовского ПО
 Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 14.11.2022

День: понедельник
 Неделя: третья
 Сезон: осень-зима
 Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№1-2004	Бутерброд с маслом	20/10	1,6	7,4	10,0	114
№362-2004	Пудинг из творога со сгущенным молоком	200	22,5	12,8	29,7	324
№685-2004	Чай с конфетами	200/20	0,2	0,0	17,5	71
	Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
	Фрукт банан	170	2,2	0,2	26,8	117
Обед						
№45-2004	Салат из квашенной капусты с луком	100	1,6	5,0	7,6	82
№148-2004	Суп лапша домашняя с курицей	250/10	4,5	8,2	13,5	146
№433-2004	Мясо тушенное	100	13,4	9,2	4,8	156
№512-2004	Рис припущенный	180	4,4	4,3	40,9	220
№687-1996	Компот из плодов консервированных с Витамином С	200	0,4	0,0	37,5	152
	Хлеб пшеничный	70	5,7	1,0	25,3	133
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

А.А.Грешан



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 14.11.2022

День:

Неделя:

Сезон:

Возрастная категория:

понедельник

третья

осень-зима

7-10 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюда	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№1,3-2004	Бутерброд с маслом сыром	20/5/15	4,8	8,5	8,4	129
№311-2004	Каша ячневая жидкая с маслом	200/5	6,6	8,6	27,2	213
№686-2004	Чай с лимоном	200/5	0,1	0	15,2	61
	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,2	5,4	28
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
Обед						
№71-2004	Винегрет	80	1,2	4	12,9	92
№42-2001	Суп картофельный с рыбой	250/30	7,6	7,1	15,2	155
№401-1996	Биточки рубленые из птицы с соусом	80/50	11,4	11,3	9,4	185
№302-204	Каша гречневая вязкая	150	4,6	4,9	22,9	154
№638-2004	Компот из сухофруктов с Витамином С	200	0,7	0	18,5	77
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
Полдник						
	Мучное изделие промышленного производства	50	3,5	2,5	20,5	119
	Фрукт банан	180	2,8	0,2	31,2	137
№260-2004	Молоко кипяченое 2,5%	200	5,5	5,6	10,0	112
Ужин						
р.17-2004	Салат из соленых огурцов с луком	80	1,2	4,0	3,3	54
№387-2004	Рыба, запеченная в тесте с маслом	80/5	13,0	6,9	5,1	135
№520-2004	Пюре картофельное	150	3,0	5,0	19,2	134
	Сок в ассортименте	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
Сонник						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар

Явкаева Л.Р.


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

Утверждаю:
 Председатель совета
 Тазовского ПО
 Ю.Я. Куцуров

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 14.11.2022

День: понедельник
 Неделя: третья
 Сезон: осень-зима
 Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюда	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№1,3-2004	Бутерброд с маслом сыром	20/5/10	4,8	8,5	8,4	129
№311-2004	Каша ячневая жидкая с маслом	200/5	6,6	8,6	27,2	213
№686-2004	Чай с лимоном	200/5	0,1	0	15,2	61
	Хлеб пшеничный	30	4,9	0,8	21,7	114
	Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	41
Обед						
№71-2004	Винегрет	100	1,5	5,0	16,1	115
№42-2001	Суп картофельный с рыбой	250/30	7,6	7,1	15,2	155
№401-1996	Биточки рубленые из птицы с соусом	100/5	14,3	14,1	11,8	231
№302-204	Каша гречневая вязкая	180	5,6	6,1	27,5	187
№638-2004	Компот из сухофруктов с Витамином С	200	0,8	0,0	20,8	86
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Полдник						
	Мучное сдобное изделие промышленного производства	80	5,9	10,8	45,3	302
	Фрукт банан	180	2,8	0,2	31,2	137
№260-2004	Молоко кипяченое 2,5%	200	5,5	5,6	1,0	112
Ужин						
р.17-2004	Салат из соленых огурцов с луком	100	1,5	5,0	4,1	67
№387-2004	Рыба, запеченная в тесте с маслом	100/5	16,3	8,6	6,4	168
№520-2004	Пюре картофельное	180	3,6	6,1	23,1	161
	Сок в ассортименте	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
Сонник						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

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

Утверждаю:
 Председатель совета
 Тазовского ПО
 Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 15.11.2022

День: вторник
 Неделя: третья
 Сезон: осень - зима
 Возрастная категория: 7-10 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюда	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№ 96-2004	Масло сливочное	10	0,1	3,7	0,1	33
№311-2004	Каша "Геркулес" молочная с маслом	200/5	7,8	8,1	22,6	195
№685-2004	Какао с молоком	200	3,9	3,7	19,4	127
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
Обед						
№101-2004	Помидор консервированный	80	0,5	0,2	3,4	17
№133-2004	Суп картофельный с мясом	250/10	4,5	4,8	15,5	123
№474-2004	Кнели из мяса с рисом, маслом	80	15,1	17,1	6,2	239
№215-1996	Рагу из овощей	150	2,3	5,9	16,2	127
№585-1996	Компот из свежих ягод +Витамин "С"	200	0,2	0	25,6	103
	Хлеб пшеничный	80	6,6	1,1	28,9	152
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Полдник						
№698 716-1996	Кондитерское изделие промышленного производства	80	12,1	7,2	44,2	290
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	11	46
ужин						
ТТК	Салат из белокочанной капусты	80	11,5	13,5	19,2	244
ТТК	Курица запеченная с картофелем в сметанном соусе	250	11,5	13,5	19,2	244
ТТК	Зеленый чай с/с	170	11,5	13,5	19,2	244
№686-2004	Хлеб пшеничный	200	0,2	0	12,9	52
	Хлеб ржаной	50	4,1	0,7	18,1	95
Сонник						
Р.645-1996	Кисломолочный продукт	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

Директор
МКОУ Тазовская школа-интернат
А.А.Грешан



Утверждаю:
Председатель совета
Тазовского ПО
Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 15.11.2022

День: вторник
Неделя: третья
Сезон: осень - зима
Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№ 96-2004	Масло сливочное	10	0,1	3,7	0,1	33
№311-2004	Каша "Геркулес" молочная с маслом	200/5	7,8	8,1	22,6	195
№685-2004	Какао с молоком	200	3,9	3,7	19,4	127
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
Обед						
№101-2004	Помидор консервированный	100	0,5	0,2	3,4	17
№133-2004	Суп картофельный с мясом	250/10	4,5	4,8	15,5	123
№474-2004	Кнели из мяса с рисом, маслом	100	15,1	17,1	6,2	239
№215-1996	Рагу из овощей	180	2,3	5,9	16,2	127
№585-1996	Компот из свежих ягод + Витамин "С"	200	0,2	0	25,6	103
	Хлеб пшеничный	80	6,6	1,1	28,9	152
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Полдник						
№698 716-1996	Кондитерское изделие промышленного производства	80	12,1	7,2	44,2	290
	Сок в ассортименте	200	0,2	0,1	11	46
ужин						
ТТК	Салат из белокачанной капусты	100	11,5	13,5	19,2	244
ТТК	Курица запеченная с картофелем в сметанном соусе	300	11,5	13,5	19,2	244
ТТК	Зеленый чай с/с	200	11,5	13,5	19,2	244
№686-2004	Хлеб пшеничный	200	0,2	0	12,9	52
	Хлеб ржаной	50	4,1	0,7	18,1	95
Сонник						
Р.645-1996	Кисломолочный продукт	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

А.А.Грешан



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 15.11.2022

День:

вторник

Неделя:

третья

Сезон:

осень - зима

Возрастная категория:

11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюда	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№96-2004	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	67
№97-2004	Сыр порциями	20	4,6	5,8	0,0	71
№311-2004	Каша "Геркулесовая" жидкая с маслом	200/5	7,8	8,1	22,6	195
№642-2004	Какао с молоком	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
	Фрукт банан	170	2,2	0,2	26,8	117
Обед						
№101-2004	Помидор консервированный	100	0,6	0,2	4,2	21
№133-2004	Суп картофельный с мясом	250/10	4,5	4,8	15,5	123
№474-2004	Кнели из мяса с рисом	100/5	15,1	17,1	6,2	239
№215-1996	Рагу из овощей	180	2,7	7,1	19,4	153
№585-1996	Компот из свежих яблок с клюквой витамин 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

Составил шеф-повар

Явкаева Л.Р.