

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



Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО



Ю.Я. Куцуров

**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 01.02.2023**

День: среда  
 Неделя: третья  
 Сезон: осень-зима  
 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>						
№340-2004	Каша рисовая	250	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Кофейный напиток	200	0,1	0	15,2	61
ТТК	Продукт творожный	100				
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Салат из капусты белокачанной	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Суп гороховый с гречками	250/10/5	4,3	4,1	14	110
	Гуляш	100	13,4	9,2	4,5	154
№454-2004	Крупа ячневая отварная с маслом	180	13,4	9,2	4,5	154
№638-2004	Сок в ассортименте	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
<b>Полдник</b>						
ТТК	Фрукты в ассортименте	100	19,7	14,9	24,6	311
<b>Ужин</b>						
№310-1996	Курица запеченная	80/5	13,3	7,3	4,1	135
ТТК	Рагу из овощей	150	1,3	5,9	24	154
	Чай с сахаром	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
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кондитерское изделие	20				
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар Явкаева Л.Р.

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

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Тазовская школа-интернат районного общего образования  
 ОГРН 1028900688673


Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 01.02.2023**

День: среда  
 Неделя: шестая  
 Сезон: осень-зима  
 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>						
№340-2004	Каша рисовая	250	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Кофейный напиток	200	0,1	0	15,2	61
ТТК	Продукт творожный	100				
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Салат из капусты белокачанной	80	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Суп гороховый с гречками	250/10/5	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Запеканка картофельная с мясом	250	13,4	9,2	4,5	154
№638-2004	Сок в ассортименте	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
<b>Полдник</b>						
ТТК	Фрукты в ассортименте	100	19,7	14,9	24,6	311
<b>Ужин</b>						
№310-1996	Курица запеченная	80/5	13,3	7,3	4,1	135
ТТК	Рагу из овощей	150	1,3	5,9	24	154
	Чай с сахаром	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
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кондитерское изделие	20				
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.



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



Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 01.02.2023**

День: среда  
 Неделя: третья  
 Сезон: осень-зима  
 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>						
№340-2004	Каша рисовая	250	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Кофейный напиток	200	0,1	0	15,2	61
ТТК	Продукт творожный	100				
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Салат из капусты белокочанной	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Суп гороховый с гренками	250/10/5	4,3	4,1	14	110
	Гуляш	100	13,4	9,2	4,5	154
№454-2004	Крупа ячневая отварная с маслом	180	13,4	9,2	4,5	154
№638-2004	Сок в ассортименте	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
<b>Полдник</b>						
ТТК	Фрукты в ассортименте	100	19,7	14,9	24,6	311

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

Согласовано:  
 Директор  
 МКОУ Тазовская школа-интернат



Председатель совета  
 Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров

Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 02.02.2023**

День: четверг  
 Неделя: шестая  
 Сезон: осень-зима  
 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>						
№2-2004	Бутерброд с маслом	20/10	1,8	0,3	26,4	116
№262-1996	Каша кукурузная молочная с маслом	200/5	8,5	6,2	30,2	211
№630-1996	Какао с молоком	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
	Фрукты в ассортименте	100				
<b>Обед</b>						
Р.20/1-2011	Салат картофельный с огурцами	80	1,1	4	5,4	62
ТТК	Уха ростовская	250/10	6,1	6,4	9,8	121
№374-2004	Курица запеченная в сметанном соусе	80/50	14,7	8,2	4,7	151
№203-2004	Макароны отварные с овощами	150	2,4	3,2	20,5	120
№638-2004	Отвар шиповника	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
<b>Полдник</b>						
	Кондитерское изделие	40				
	Чай с сахаром	200	7,0	12,3	51,3	344
<b>Ужин</b>						
ТТК	Салат из моркови с изюмом	80	13,5	14,9	15,4	250
ТТК	Печень тушенная в соусе с картофелем и овощами	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
<b>Сонник</b>						
	Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	4,9	9,5	8,3	138

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.



Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Решан А.А.

ОГРН 1028900688673

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 02.02.2023

День: четверг  
 Неделя: шестая  
 Сезон: осень-зима  
 Возрастная категория: 12-18 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 маслом	20/10	1,8	0,3	26,4	116
№262-1996	Каша кукурузная молочная с маслом	200/5	8,5	6,2	30,2	211
№630-1996	Какао с молоком	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
<b>Обед</b>						
P.20/1-2011	Салат картофельный с огурцами	100	1,1	4	5,4	62
ТТК	Уха ростовская	250/10	6,1	6,4	9,8	121
№374-2004	Курица запеченная в сметанном соусе	100	14,7	8,2	4,7	151
№203-2004	Макароны отварные с овощами	180	2,4	3,2	20,5	120
№638-2004	Отвар шиповника	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
<b>Полдник</b>						
	Кондитерское изделие	40				
	Чай с сахаром	200	7,0	12,3	51,3	344
<b>Ужин</b>						
ТТК	Салат из моркови с изюмом	80	13,5	14,9	15,4	250
ТТК	Печень тушенная в соусе с картофелем и овощами	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
<b>Сонник</b>						
	Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	4,9	9,5	8,3	138

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

Согласовано: муниципальное  
 Директор казенное  
 общеобразовательное  
 учреждение  
 МКОУ Тазовская школа-интернат  
 среднего общего  
 образования  
 Грещан А.А.  
 ОГРН 1024900688673

Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров

Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 02.02.2023

День: четверг  
 Неделя: шестая  
 Сезон: осень-зима  
 Возрастная категория: 12-18 лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№2-2004	Бутерброд с маслом	20/10	1,8	0,3	26,4	116
№262-1996	Каша кукурузная молочная с маслом	200/5	8,5	6,2	30,2	211
№630-1996	Какао с молоком	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
<b>Обед</b>						
Р.20/1-2011	Салат картофельный с огурцами	100	1,1	4	5,4	62
ТТК	Уха ростовская	250/10	6,1	6,4	9,8	121
№374-2004	Курица запеченная в сметанном соусе	100	14,7	8,2	4,7	151
№203-2004	Макароны отварные с овощами	180	2,4	3,2	20,5	120
№638-2004	Отвар шиповника	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
<b>Полдник</b>						
	Кондитерское изделие	40				
	Чай с сахаром	200	7,0	12,3	51,3	344

Составил шеф-повар \_\_\_\_\_ Явкаева Л.Р.





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

Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 03.02.2023**

**День:** пятница  
**Неделя:** шестая  
**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
<b>Завтрак</b>						
№1-2004	Йогурт в индивидуальной упаковке	95	1,4	3,8	10	114
№362-2004	Суп молочный с макаронными изделиями	200	19,1	10,9	25,2	275
№685-2004	Кофейный напиток	200/10	0,1	0	8,8	36
	Хлеб ржаной	10	0,7	0,2	6,6	30
<b>Обед</b>						
№45-2004	Икра кабачковая	80	1,3	4	6,1	65
№148-2004	Борщ "Украинский" с мясом, сметаной	250/10	4,5	8,2	13,5	146
№433-2004	Бефстроганов	80	13,4	9,2	4,8	156
№512-2004	Булгур с овощами	150	3,7	3,6	34,1	184
№687-1996	Отвар шиповника	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
<b>Полдник</b>						
	Мучное сдобное изделие промыш производства	80	5,9	10,8	45,3	302
№260-2004	Молоко кипяченое	200	6,4	6,2	12	129
<b>Ужин</b>						
№454-2004	Рыба тушеная в томате с овощами	80/5	12,5	9	7,8	162
№524-2004	Картофель отварной с маслом, зеленью	150	4,1	4,8	17	127
	Чай с сахаром	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
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кондитерское изделие	20	5,8	6,4	18,9	156
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

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



Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 03.02.2023**

День: пятница  
 Неделя: шестая  
 Сезон: осень-зима  
 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	Йогурт в индивидуальной упаковке	95	1,4	3,8	10	114
№362-2004	Каша манная с маслом	200	19,1	10,9	25,2	275
№685-2004	Кофейный напиток	200/10	0,1	0	8,8	36
	Хлеб ржаной	10	0,7	0,2	6,6	30
<b>Обед</b>						
№45-2004	Икра кабачковая	100	1,3	4	6,1	65
№148-2004	Борщ "Украинский" с мясом, сметаной	250/10	4,5	8,2	13,5	146
№433-2004	Бефстроганов	100	13,4	9,2	4,8	156
№512-2004	Булгур с овощами	180	3,7	3,6	34,1	184
№687-1996	Отвар шиповника	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
<b>Полдник</b>						
	Мучное сдобное изделие промыш производства	40	5,9	10,8	45,3	302
№260-2004	Молоко кипяченое	200	6,4	6,2	12	129
<b>Ужин</b>						
№454-2004	Рыба тушенная в томате с овощами	80/5	12,5	9	7,8	162
№524-2004	Картофель отварной с маслом, зеленью	150	4,1	4,8	17	127
	Чай с сахаром	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
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кондитерское изделие	20	5,8	6,4	18,9	156
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.




Согласовано:  
 Муниципальное казенное учреждение  
 МКОУ Тазовская школа-интернат  
 Грешан А.А.  
 ОГРН 1028930688673

Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 03.02.2023

День: пятница  
 Неделя: шестая  
 Сезон: осень-зима  
 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	Йогурт в индивидуальной упаковке	95	1,4	3,8	10	114
№362-2004	Каша манная с маслом	200	19,1	10,9	25,2	275
№685-2004	Кофейный напиток	200/10	0,1	0	8,8	36
	Хлеб ржаной	10	0,7	0,2	6,6	30
<b>Обед</b>						
№45-2004	Икра кабачковая	100	1,3	4	6,1	65
№148-2004	Борщ "Украинский" с мясом, сметаной	250/10	4,5	8,2	13,5	146
№433-2004	Бефстроганов	100	13,4	9,2	4,8	156
№512-2004	Булгур с овощами	180	3,7	3,6	34,1	184
№687-1996	Отвар шиповника	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
<b>Полдник</b>						
	Мучное сдобное изделие промыш производства	40	5,9	10,8	45,3	302
№260-2004	Молоко кипяченое	200	6,4	6,2	12	129

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.



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

Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 04.02.2023**

День: суббота  
 Неделя: шестая  
 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
<b>Завтрак</b>						
№311-2004	Суп с макаронными изделиями	200/5	6,6	8,6	27,2	213
№686-2004	Чай с сахаром	200/5	0,1	0	15,2	61
	Йогурт в индивидуальной упаковке	95	1,2	0,2	5,4	28
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
<b>Обед</b>						
№71-2004	Салат из свеклы с сыром,чесноком	80	1,2	4	12,9	92
№42-2001	Рассольник с мясом, сметаной	250/10	7,6	7,1	15,2	155
№401-1996	Голубцы ленивые с соусом	150/50	11,4	11,3	9,4	185
№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
<b>Полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	120	2,8	0,2	31,2	137
<b>Ужин</b>						
р.17-2004	Салат овощной с яйцом	80	1,2	4,0	3,3	54
№387-2004	Курица в соусе с томатом	80/5	13,0	6,9	5,1	135
№520-2004	Каша гречневая вязкая	150	3,0	5,0	19,2	134
	Отвар шиповника	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>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156
	Кондитерское изделие	20				

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 приготавливаемых блюд на 04.02.2023**

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

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№311-2004	Суп с макаронными изделиями	200/5	6,6	8,6	27,2	213
№686-2004	Чай с сахаром	200/5	0,1	0	15,2	61
	Йогурт в индивидуальной упаковке	95	1,2	0,2	5,4	28
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
<b>Обед</b>						
№71-2004	Салат из свеклы с сыром,чесноком	100	1,2	4	12,9	92
№42-2001	Рассольник с мясом, сметаной	250/10	7,6	7,1	15,2	155
№401-1996	Голубцы ленивые с соусом	180	11,4	11,3	9,4	185
№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
<b>Полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	120	2,8	0,2	31,2	137
<b>Ужин</b>						
р.17-2004	Салат овощной с яйцом	100	1,2	4,0	3,3	54
№387-2004	Курица в соусе с томатом	100	13,0	6,9	5,1	135
№520-2004	Каша гречневая вязкая	180	3,0	5,0	19,2	134
	Отвар шиповника	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>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156
	Кондитерское изделие	20				

Составил шеф-повар \_\_\_\_\_ Явкаяева Л.Р.

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

Утверждаю:   
 Председатель совета   
 Тазовского ПО   
 Ю.Я. Куцуров

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 04.02.2023

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

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№311-2004	Суп с макаронными изделиями	200/5	6,6	8,6	27,2	213
№686-2004	Чай с сахаром	200/5	0,1	0	15,2	61
	Йогурт в индивидуальной упаковке	95	1,2	0,2	5,4	28
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
<b>Обед</b>						
№71-2004	Салат из свеклы с сыром,чесноком	100	1,2	4	12,9	92
№42-2001	Рассольник с мясом,сметаной	250/10	7,6	7,1	15,2	155
№401-1996	Голубцы ленивые с соусом	180	11,4	11,3	9,4	185
№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

Составил шеф-повар \_\_\_\_\_ Явкаева Л.Р.



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

Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров

**Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 05.02.2023**

День: воскресенье  
 Неделя: шестая  
 Сезон: осень-зима  
 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
№340-2004	Каша "Геркулес"	250	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Чай с лимоном,апельсином"Цитрусовый заряд"	200	0,1	0	15,2	61
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Салат из свежих огурцов,помидоров	80	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Суп из овощей с курицей,сметаной	250/10/5	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Мясо тушенное	80	13,4	9,2	4,5	154
ТТК	Рис припущенный	150	0,7	0	18,5	77
№638-2004	Кисель из свежих ягод	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
<b>Полдник</b>						
	Кондитерское изделие	40	19,7	14,9	24,6	311
	Чай с сахаром	200	19,7	14,9	24,6	311
<b>Ужин</b>						
№310-1996	Салат из квашенной капусты с луком	80	13,3	7,3	4,1	135
ТТК	Рыба"Лакомка"	80	1,3	5,9	24	154
ТТК	Пюре картофельное	150	1,3	5,9	24	154
	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
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кондитерское изделие	20				
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар \_\_\_\_\_ Явкаева Л.Р.

Согласовано:  
 Директор казенное  
 общеобразовательное  
 учреждение  
 МКОУ Тазовская школа-интернат  
 среднего общего  
 образования  
 Грешан А.А. ИР № 102/900688673

Председатель совета  
 Тазовского ПО



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 05.02.2023

День: воскресенье  
 Неделя: шестая  
 Сезон: осень-зима  
 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	20/15	3,7	4,5	8,2	88
№340-2004	Каша "Геркулес"	250	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Чай с лимоном,апельсином"Цитр усовый заряд"	200	0,1	0	15,2	61
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Салат из свежих огурцов,помидоров	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Суп из овощей с курицей,сметаной	250/10/5	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Мясо тушенное	100	13,4	9,2	4,5	154
ТТК	Рис припущенный	180	0,7	0	18,5	77
№638-2004	Кисель из свежих ягод	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
<b>Полдник</b>						
	Кондитерское изделие	40	19,7	14,9	24,6	311
	Чай с сахаром	200	19,7	14,9	24,6	311
<b>Ужин</b>						
№310-1996	Салат из квашенной капусты с луком	80	13,3	7,3	4,1	135
ТТК	Рыба"Лакомка"	80	1,3	5,9	24	154
ТТК	Пюре картофельное	150	1,3	5,9	24	154
	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
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кондитерское изделие	20				
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.



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



Председатель совета  
 Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 06.02.2023**

День: понедельник  
 Неделя: первая  
 Сезон: осень-зима  
 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>						
№2-2004	Бутерброд с маслом	20/10	1,8	0,3	26,4	116
№262-1996	Каша ассорти (пшенично-кукурузная)молочная с маслом	200/5	8,5	6,2	30,2	211
№630-1996	Кофейный напиток	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
<b>Обед</b>						
Р.20/1-2011	Овощи свежие(огурцы)	80	1,1	4	5,4	62
ТТК	Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной	250/10	6,1	6,4	9,8	121
№374-2004	Курица запеченная	80/50	14,7	8,2	4,7	151
№203-2004	Рагу овощное	150	2,4	3,2	20,5	120
№638-2004	Сок в ассортименте	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
<b>Полдник</b>						
	Кондитерское изделие	40				
	Молоко кипяченое	200	7,0	12,3	51,3	344
<b>Ужин</b>						
ТТК	Котлета полтавская, запеченная с соусом	80	13,5	14,9	15,4	250
ТТК	Макаронные изделия отварные	150	13,5	14,9	15,4	250
№685-2004	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,4	62
	Ягоды свежие	100	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кондитерское изделие	20				
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.



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

Председатель совета  
 Тазовского ПО



Ю.Я. Куцуров

**Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 06.02.2023**

День: понедельник  
 Неделя: первая  
 Сезон: осень-зима  
 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>						
№262-1996	Каша ассорти (пшенично-кукурузная)молочная с маслом	200/5	8,5	6,2	30,2	211
№630-1996	Кофейный напиток	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
	Йогурт в индивидуальной упаковке	100				
<b>Обед</b>						
P.20/1-2011	Овощи свежие(огурцы)	80	1,1	4	5,4	62
ТТК	Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной	250/10	6,1	6,4	9,8	121
№374-2004	Курица запеченная	80/50	14,7	8,2	4,7	151
№203-2004	Рагу овощное	150	2,4	3,2	20,5	120
№638-2004	Сок в ассортименте	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
<b>Полдник</b>						
	Кондитерское изделие	40				
	Молоко кипяченое	200	7,0	12,3	51,3	344
<b>Ужин</b>						
ТТК	Котлета полтавская, запеченная с соусом	80	13,5	14,9	15,4	250
ТТК	Макаронные изделия отварные	150	13,5	14,9	15,4	250
№685-2004	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,4	62
	Ягоды свежие	100	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кондитерское изделие	20				
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.П.



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

Председатель совета  
 Тазовского ПО



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 06.02.2023**

День: понедельник  
 Неделя: первая  
 Сезон: осень-зима  
 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	20/15	3,7	4,5	8,2	88
№340-2004	Каша "Геркулес"	250	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Чай с лимоном,апельсином"Цитрусовый заряд"	200	0,1	0	15,2	61
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Салат из свежих огурцов,помидоров	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Суп из овощей с курицей,сметаной	250/10/5	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Мясо тушенное	100	13,4	9,2	4,5	154
ТТК	Рис припущенный	180	0,7	0	18,5	77
№638-2004	Кисель из свежих ягод	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
<b>Полдник</b>						
	Кондитерское изделие	40	19,7	14,9	24,6	311
	Чай с сахаром	200	19,7	14,9	24,6	311

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Ерещан А.А.

Муниципальное казенное учреждение «Тазовская школа-интернат»  
Муниципального образования Тазовского района  
Ханты-Мансийского автономного округа  
Югры

Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров

общество

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 07.02.2023

День: вторник  
Неделя: первая  
Сезон: осень-зима  
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>						
№340-2004	Омлет натуральный с маслом	180	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Какао с молоком	200	0,1	0	15,2	61
ТТК	Йогурт в индивидуальной упаковке	100				
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Салат картофельный с огурцами и зеленым горошком	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Уха рыбацкая	250/30	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Тефтели из мяса запеченные	80	13,4	9,2	4,5	154
ТТК	Капуста тушеная	150	13,4	9,2	4,5	154
№638-2004	Отвар шиповника	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
<b>Полдник</b>						
ТТК	Фрукты в ассортименте	100	19,7	14,9	24,6	311
<b>Ужин</b>						
	Свекла отварная с маслом	80	13,3	7,3	4,1	135
№310-1996	Плов из мяса	250	13,3	7,3	4,1	135
	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
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.



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



Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 07.02.2023**

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

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№340-2004	Омлет натуральный с маслом	200	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Какао с молоком	200	0,1	0	15,2	61
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Салат картофельный с огурцами и зеленым горошком	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Уха рыбацкая	250/30	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Тефтели из мяса запеченные	100	13,4	9,2	4,5	154
ТТК	Капуста тушеная	180	13,4	9,2	4,5	154
№638-2004	Отвар шиповника	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
<b>Полдник</b>						
ТТК	Фрукты в ассортименте	100	19,7	14,9	24,6	311
<b>Ужин</b>						
	Свекла отварная с маслом	80	13,3	7,3	4,1	135
№310-1996	Плов из мяса	250	13,3	7,3	4,1	135
	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
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

Согласовано:  
Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Греждан А.А.

Тазовская школа-интернат

среднего общего образования

ОГРН 10289006888673

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 07.02.2023

День: вторник  
Неделя: первая  
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
<b>Завтрак</b>						
№262-1996	Каша ассорти (пшенично-кукурузная)молочная с маслом	200/5	8,5	6,2	30,2	211
№630-1996	Кофейный напиток	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
	Йогурт в индивидуальной упаковке	100				
<b>Обед</b>						
P.20/1-2011	Овощи свежие(огурцы)	80	1,1	4	5,4	62
ТТК	Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной	250/10	6,1	6,4	9,8	121
№374-2004	Курица запеченная	80/50	14,7	8,2	4,7	151
№203-2004	Рагу овощное	150	2,4	3,2	20,5	120
№638-2004	Сок в ассортименте	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
<b>Полдник</b>						
	Кондитерское изделие	40				
	Молоко кипяченое	200	7,0	12,3	51,3	344

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 08.02.2023

День: среда  
 Неделя: первая  
 Сезон: осень-зима  
 Возрастная категория: 11-18лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№340-2004	Омлет натуральный с маслом	200	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Какао с молоком	200	0,1	0	15,2	61
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Салат картофельный с огурцами и зеленым горошком	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Уха рыбацкая	250/30	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Тефтели из мяса запеченные	100	13,4	9,2	4,5	154
ТТК	Капуста тушеная	180	13,4	9,2	4,5	154
№638-2004	Отвар шиповника	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
<b>Полдник</b>						
ТТК	Фрукты в ассортименте	100	19,7	14,9	24,6	311

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.



Согласовано: Грешан А.А.  
 Директор

Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 08.02.2023

День: среда  
 Неделя: первая  
 Сезон: осень-зима  
 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>						
№340-2004	Суфле творожное с джемом	180	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Чай "Витаминный"	200	0,1	0	15,2	61
ТТК	Фрукты в ассортименте	100				
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Салат из свежих помидоров,огурцов	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/30	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Запеканка из печени	80	13,4	9,2	4,5	154
ТТК	Макаронные изделия	150	13,4	9,2	4,5	154
№638-2004	Компот из кураги	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
<b>Полдник</b>						
	Кондитерское изделие	40	19,7	14,9	24,6	311
	Чай с сахаром	200	19,7	14,9	24,6	311
<b>Ужин</b>						
	Икра кабачковая	80	13,3	7,3	4,1	135
№310-1996	Рыба запеченная с сыром	80	13,3	7,3	4,1	135
	Рис припущенный с овощами "Мозаика"	150	0,2	0,1	11	46
	Сок в ассортименте	200	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кондитерское изделие	20				
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар Явкаева Л.Р.



Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.

Муниципальное казенное учреждение Тазовская школа-интернат

Средство общего образования

ОГРН 1028900688673

Муниципальное казенное учреждение Тазовская школа-интернат

Средство общего образования

ОГРН 1028900688673

Муниципальное казенное учреждение Тазовская школа-интернат

Средство общего образования

ОГРН 1028900688673

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 08.02.2023

Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров

Общество

День: среда  
Неделя: первая  
Сезон: осень-зима  
Возрастная категория: 11-18лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№340-2004	Суфле творожное с джемом	200	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Чай "Витаминный"	200	0,1	0	15,2	61
ТТК	Фрукты в ассортименте	100				
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Салат из свежих помидоров,огурцов	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/30	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Запеканка из печени	100	13,4	9,2	4,5	154
ТТК	Макаронные изделия	180	13,4	9,2	4,5	154
№638-2004	Компот из кураги	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
<b>Полдник</b>						
	Кондитерское изделие	40	19,7	14,9	24,6	311
	Чай с сахаром	200	19,7	14,9	24,6	311
<b>Ужин</b>						
	Икра кабачковая	80	13,3	7,3	4,1	135
№310-1996	Рыба запеченная с сыром	80	13,3	7,3	4,1	135
	Рис припущенный с овощами"Мозаика"	150	0,2	0,1	11	46
	Сок в ассортименте	200	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кондитерское изделие	20				
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

Согласовано:  
 Директор  
 МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.  
 директор  
 Тазовская школа-интернат  
 среднего общего  
 образования  
 ОГРН 1028900638673

**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 09.02.2023**

День: четверг  
 Неделя: первая  
 Сезон: осень-зима  
 Возрастная категория: 7-10 лет

Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров  
 председатель  
 общества

№ 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	10	1,4	3,8	10	114
№362-2004	Каша 5 злаков с маслом	250	19,1	10,9	25,2	275
№685-2004	Чай с молоком	200	0,1	0	8,8	36
	Хлеб ржаной	10	0,7	0,2	6,6	30
<b>Обед</b>						
№45-2004	Помидор консервированный	80	1,3	4	6,1	65
№148-2004	Суп -харчо с мясом	250/10	4,5	8,2	13,5	146
№433-2004	Котлета рыбная натуральная	80	13,4	9,2	4,8	156
№512-2004	Пюре картофельное	150	3,7	3,6	34,1	184
№687-1996	Сок в ассортименте	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
<b>Полдник</b>						
№260-2004	Фрукты в ассортименте	100	6,4	6,2	12	129
<b>Ужин</b>						
№454-2004	Салат из огурцов	80/5	12,5	9	7,8	162
№524-2004	Жаркое из птицы	250	4,1	4,8	17	127
	Чай с лимоном	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
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кондитерское изделие	20	5,8	6,4	18,9	156
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.



Согласовано:  
Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат  
Грешан А.А.



Утверждаю:  
Председатель совета  
Тазовского ПО



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 09.02.2023

День: четверг  
Неделя: первая  
Сезон: осень-зима  
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 маслом	10	1,4	3,8	10	114
№362-2004	Каша пшеничная с маслом	250	19,1	10,9	25,2	275
№685-2004	Чай с молоком	200	0,1	0	8,8	36
	Хлеб ржаной	10	0,7	0,2	6,6	30
<b>Обед</b>						
№45-2004	Салат из свежих помидоров	100	1,3	4	6,1	65
№148-2004	Суп -харчо с мясом	250/10	4,5	8,2	13,5	146
№433-2004	Котлета рыбная натуральная	100	13,4	9,2	4,8	156
№512-2004	Пюре картофельное	180	3,7	3,6	34,1	184
№687-1996	Сок в ассортименте	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
<b>Полдник</b>						
№260-2004	Фрукты в ассортименте	100	6,4	6,2	12	129
<b>Ужин</b>						
№454-2004	Салат из огурцов	80/5	12,5	9	7,8	162
№524-2004	Жаркое из птицы	250	4,1	4,8	17	127
	Чай с лимоном	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
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кондитерское изделие	20	5,8	6,4	18,9	156
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

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

Муниципальное  
казенное  
образовательное  
учреждение  
Тазовская школа-интернат  
среднего общего  
образования  
ОГРН 10289006888673

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 09.02.2023

День: четверг  
Неделя: первая  
Сезон: осень-зима  
Возрастная категория: 11-18лет

Утверждаю:  
Председатель совета  
Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№340-2004	Суфле творожное с джемом	200	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Чай "Витаминный"	200	0,1	0	15,2	61
ТТК	Фрукты в ассортименте	100				
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Салат из свежих помидоров,огурцов	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/30	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Запеканка из печени	100	13,4	9,2	4,5	154
ТТК	Макаронные изделия	180	13,4	9,2	4,5	154
№638-2004	Компот из кураги	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
<b>Полдник</b>						
	Кондитерское изделие	40	19,7	14,9	24,6	311
	Чай с сахаром	200	19,7	14,9	24,6	311

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.



Согласовано:  
 Директор  
 Муниципальное казенное  
 МКОУ Тазовская школа-интернат  
 учреждение  
 средняя школа-интернат  
 общего  
 образования  
 ОГРН 1026900688873

Утверждаю:  
 Председатель Совета  
 Тазовского ПО



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 10.02.2023**

День: пятница  
 Неделя: первая  
 Сезон: осень-зима  
 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>						
№340-2004	Каша пшеничная жидкая с маслом	250	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Кофейный напиток	200	0,1	0	15,2	61
ТТК	Йогурт в индивидуальной упаковке	95				
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Салат из фасоли "Лобио"	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Свекольник с мясом, сметаной	250/10	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Биточки из мяса	80	13,4	9,2	4,5	154
ТТК	Перловка припущенная с овощами	150	13,4	9,2	4,5	154
№638-2004	Сок в ассортименте	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
<b>Полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	100	19,7	14,9	24,6	311
<b>Ужин</b>						
	Салат из моркови с курагой	80	13,3	7,3	4,1	135
ТТК	Рыбные палочки	80	13,3	7,3	4,1	135
	Пюре картофельное	150	0,2	0,1	11	46
	Чай с сахаром	200	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кондитерское изделие	20	5,8	6,4	18,9	156
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

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



Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 10.02.2023

День: пятница  
 Неделя: первая  
 Сезон: осень-зима  
 Возрастная категория: 11-18лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№340-2004	Каша пшеничная жидкая с маслом	250	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Кофейный напиток	200	0,1	0	15,2	61
ТТК	Йогурт в индивидуальной упаковке	95				
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Салат из фасоли"Лобин"	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Свекольник с мясом, сметаной	250/10	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Биточки из мяса	100	13,4	9,2	4,5	154
ТТК	Перловка припущенная с овощами	180	13,4	9,2	4,5	154
№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
<b>Полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	100	19,7	14,9	24,6	311
<b>Ужин</b>						
	Салат из моркови с курагой	100	13,3	7,3	4,1	135
ТТК	Рыбные палочки	100	13,3	7,3	4,1	135
	Пюре картофельное	180	0,2	0,1	11	46
	Чай с сахаром	200	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кондитерское изделие	20	5,8	6,4	18,9	156
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

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 приготавливаемых блюд на 10.02.2023

День: пятница  
Неделя: первая  
Сезон: осень-зима  
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 маслом	10	1,4	3,8	10	114
№362-2004	Каша пшеничная с маслом	250	19,1	10,9	25,2	275
№685-2004	Чай с молоком	200	0,1	0	8,8	36
	Хлеб ржаной	10	0,7	0,2	6,6	30
<b>Обед</b>						
№45-2004	Салат из свежих помидоров	100	1,3	4	6,1	65
№148-2004	Суп -харчо с мясом	250/10	4,5	8,2	13,5	146
№433-2004	Котлета рыбная натуральная	100	13,4	9,2	4,8	156
№512-2004	Пюре картофельное	180	3,7	3,6	34,1	184
№687-1996	Сок в ассортименте	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
<b>Полдник</b>						
№260-2004	Фрукты в ассортименте	100	6,4	6,2	12	129

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

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

*Грешан А.А.*

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

Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров  
*Ю.Я. Куцуров*  
 Общественное

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 11.02.2023

№ 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
№340-2004	Суп молочный с макаронными изделиями	250	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Чай "Цитрусовый заряд"	200	0,1	0	15,2	61
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Помидор консервированный	80	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Суп крестьянский с крупой ,мясом	250/30	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Котлета из мяса	80	13,4	9,2	4,5	154
ТТК	Картофель толченый	150	13,4	9,2	4,5	154
№638-2004	Компот из кураги	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
<b>Полдник</b>						
ТТК	Фрукты в ассортименте	100	19,7	14,9	24,6	311
<b>Ужин</b>						
№310-1996	Оладьи из печени по кунцевски	80	13,3	7,3	4,1	135
	Гречка отварная вязкая	150	0,2	0,1	11	46
	Сок в ассортименте	200	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кондитерское изделие	20				
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар *Л.Р. Явкаяева* Явкаяева Л.Р.





Утверждаю:  
Председатель совета  
Тазовского ПО



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 11.02.2023**

День: суббота  
Неделя: первая  
Сезон: осень-зима  
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
№340-2004	Суп молочный с макаронными изделиями	250	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Чай "Цитрусовый заряд"	200	0,1	0	15,2	61
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Помидор консервированный	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Суп крестьянский с крупой, мясом	250/30	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Котлета из мяса	100	13,4	9,2	4,5	154
ТТК	Картофель толченый	180	13,4	9,2	4,5	154
№638-2004	Компот из кураги	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
<b>Полдник</b>						
ТТК	Фрукты в ассортименте	100	19,7	14,9	24,6	311
<b>Ужин</b>						
№310-1996	Оладьи из печени по кунцевски	100	13,3	7,3	4,1	135
	Гречка отварная вязкая	180	0,2	0,1	11	46
	Сок в ассортименте	200	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кондитерское изделие	20				
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156

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 11.02.2023**

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

№ по сб. рецепт	Наименование блюдо	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№340-2004	Каша пшеничная жидкая с маслом	250	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Кофейный напиток	200	0,1	0	15,2	61
ТТК	Йогурт в индивидуальной упаковке	95				
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Салат из фасоли"Лобио"	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Свекольник с мясом, сметаной	250/10	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Биточки из мяса	100	13,4	9,2	4,5	154
ТТК	Перловка припущенная с овощами	180	13,4	9,2	4,5	154
№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
<b>Полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	100	19,7	14,9	24,6	311

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.





Согласовано:

Директор  
МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.  
Тазовская школа-интернат  
среднего общего  
образования

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 12.02.2023

Утверждаю:

Председатель совета  
Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



День: воскресенье

Неделя: первая

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
<b>Завтрак</b>						
№ 96-2004	Масло сливочное	5	0,1	3,7	0,1	33
	Сыр порционнo	15	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	Чай с лимоном "Цитрусовый заряд"	200	3,9	3,7	19,4	127
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
<b>Обед</b>						
№101-2004	Салат "Дальневосточный"	80	0,5	0,2	3,4	17
№133-2004	Суп из овощей с курицей, сметаной	250/10/5	4,5	4,8	15,5	123
№474-2004	Гуляш	80	15,1	17,1	6,2	239
№215-1996	Рис припущенный с кукурузой	150	2,3	5,9	16,2	127
№585-1996	Кисель 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
<b>Полдник</b>						
№698 716-1996	Кондитерское изделие промышленного производства	80	12,1	7,2	44,2	290
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	11	46
<b>ужин</b>						
ТТК	Салат из квашенной капусты с луком	80	11,5	13,5	19,2	244
ТТК	Шницель рыбный натуральный	80	11,5	13,5	19,2	244
Картофель тушеный	Картофель тушеный	150	11,5	13,5	19,2	244
ТТК	Чай с сахаром	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
<b>Сонник</b>						
Р.645-1996	Кисломолочный продукт	200	5,8	6,4	18,9	156
Р.645-1996	Кондитерское изделие промышленного производства	20				

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.



Утверждаю:

Председатель совета  
Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров




**Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 12.02.2023**

**День:** воскресенье  
**Неделя:** первая  
**Сезон:** осень - зима  
**Возрастная категория:** 12-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№ 96-2004	Масло сливочное	5	0,1	3,7	0,1	33
	Сыр порционно	15	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	Чай с лимоном "Цитрусовый заряд"	200	3,9	3,7	19,4	127
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
<b>Обед</b>						
№101-2004	Салат "Дальневосточный"	100	0,5	0,2	3,4	17
№133-2004	Суп из овощей с курицей, сметаной	250/10/5	4,5	4,8	15,5	123
№474-2004	Гуляш	100	15,1	17,1	6,2	239
№215-1996	Рис припущенный с кукурузой	180	2,3	5,9	16,2	127
№585-1996	Кисель 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
<b>Полдник</b>						
№698 716-1996	Кондитерское изделие промышленного производства	80	12,1	7,2	44,2	290
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	11	46
<b>ужин</b>						
ТТК	Салат из квашенной капусты с луком	80	11,5	13,5	19,2	244
ТТК	Шницель рыбный натуральный	80	11,5	13,5	19,2	244
Картофель тушеный	Картофель тушеный	150	11,5	13,5	19,2	244
ТТК	Чай с сахаром	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
<b>Сонник</b>						
Р.645-1996	Кисломолочный продукт	200	5,8	6,4	18,9	156
Р.645-1996	Кондитерское изделие промышленного производства	20				

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.



Согласовано:   
 Директор Грещан А.А.  
 МКОУ Тазовская школа-интернат  
 среднего общего образования  
 ОГРН №28900688673

Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 13.02.2023

День: понедельник  
 Неделя: вторая  
 Сезон: осень-зима  
 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
№340-2004	Суп молочный с макаронными изделиями	250	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Чай "Цитрусовый заряд"	200	0,1	0	15,2	61
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Помидор консервированный	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Суп крестьянский с крупой, мясом	250/30	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Котлета из мяса	100	13,4	9,2	4,5	154
ТТК	Картофель толченный	180	13,4	9,2	4,5	154
№638-2004	Компот из кураги	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
<b>Полдник</b>						
ТТК	Фрукты в ассортименте	100	19,7	14,9	24,6	311

Составил шеф-повар Явкаева Л.Р.



Согласовано:  
Муниципальное казенное учреждение  
МКОУ «Тазовская школа-интернат Грещан А.А.»  
среднего общего образования  
ОГРН 10289006899

Утверждаю:  
Председатель совета  
Тазовского ПО  
Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 13.02.2023**

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

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№362-2004	Каша гречневая молочная жидкая с маслом	250	19,1	10,9	25,2	275
№686-2004	Кофейный напиток	200/5	0,1	0	15,2	61
	Хлеб Забайкальский	10	0,5	0,1	4,4	20
	Йогурт в индивидуальной упаковке	95	0,5	0,1	4,4	20
<b>Обед</b>						
№101-2004	Овощи свежие(Огурцы)	100	1,2	3,5	5,8	60
№110-2004	Борщ со свежей капустой с картофелем, мясом, сметаной	250/5/10	5,2	5,1	10,7	110
№413-2004	Курица ,окорочка запеченные по "Домашнему"	100	7,5	14,2	0,7	161
№516-2004	Рагу овощное	180	4,1	3,8	33,1	183
№590-1996	Сок в ассортименте	200	0,1	0	19,9	80
	Хлеб пшеничный	80	6,6	1,1	28,9	152
	Хлеб Забайкальский	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Полдник</b>						
№687-1996	Кондитерское изделие	60	6,1	5,8	55,2	297
№687-1996	Молоко питьевое кипяченое	200	6,1	5,8	55,2	297
<b>Ужин</b>						
№21-2004	Мясо духовое	100	0,6	4,8	3,1	59
№391-2004	Макаронные изделия отварные с маслом	180	12,1	7,0	3,5	125
ТТК	Ягоды свежие	150	2,8	4,0	21,8	134
№630-1996	Чай с молоком	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб Забайкальский	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156
№645-1996	Кондитерское изделие	20	20	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.



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



Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 13.02.2023**

День: понедельник  
 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
<b>Завтрак</b>						
№362-2004	Каша гречневая молочная жидкая с маслом	250	19,1	10,9	25,2	275
№686-2004	Кофейный напиток	200/5	0,1	0	15,2	61
	Хлеб Забайкальский	10	0,5	0,1	4,4	20
	Йогурт в индивидуальной упаковке	95	0,5	0,1	4,4	20
<b>Обед</b>						
№101-2004	Овощи свежие(Огурцы)	100	1,2	3,5	5,8	60
№110-2004	Борщ со свежей капустой с картофелем, мясом, сметаной	250/5/10	5,2	5,1	10,7	110
№413-2004	Курица ,окорочка запеченные по "Домашнему"	100	7,5	14,2	0,7	161
№516-2004	Рагу овощное	180	4,1	3,8	33,1	183
№590-1996	Сок в ассортименте	200	0,1	0	19,9	80
	Хлеб пшеничный	80	6,6	1,1	28,9	152
	Хлеб Забайкальский	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Полдник</b>						
№687-1996	Кондитерское изделие	60	6,1	5,8	55,2	297
№687-1996	Молоко питьевое кипяченое	200	6,1	5,8	55,2	297
<b>Ужин</b>						
№21-2004	Мясо духовое	100	0,6	4,8	3,1	59
№391-2004	Макаронные изделия отварные с маслом	180	12,1	7,0	3,5	125
ТТК	Ягоды свежие	150	2,8	4,0	21,8	134
№630-1996	Чай с молоком	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб Забайкальский	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156
№645-1996	Кондитерское изделие	20	20	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

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



Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 13.02.2023**


День: понедельник  
 Неделя: вторая  
 Сезон: осень-зима  
 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
№340-2004	Суп молочный с макаронными изделиями	250	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Чай "Цитрусовый заряд"	200	0,1	0	15,2	61
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
№10-2001	Помидор консервированный	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Суп крестьянский с крупой, мясом	250/30	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Котлета из мяса	100	13,4	9,2	4,5	154
ТТК	Картофель толченый	180	13,4	9,2	4,5	154
№638-2004	Компот из кураги	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
<b>Полдник</b>						
ТТК	Фрукты в ассортименте	100	19,7	14,9	24,6	311

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.



Согласовано:  Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение МКОУ Тазовская школа-интернат Грешан А.А.

Утверждаю:  Председатель совета Тазовского ПО Ю.Я. Куцуров

**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 14.02.2023**

День: вторник  
 Неделя: вторая  
 Сезон: осень-зима  
 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	4,8	8,5	8,4	129
№162-1996	Омлет натуральный с маслом	200	6,6	7,1	22,2	179
№686-2004	Какао с молоком	200	0,2	0	15,4	62
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
ТТК	Икра кабачковая	80	2,1	4	11,2	89
№181-1996	Суп картофельный с рыбой	250/30	7,7	6,9	10,4	135
ТТК	Котлета из мяса	80	15,2	12	24,3	266
ТТК	Капуста тушеная	150	15,2	12	24,3	266
№705-2004	Отвар из шиповника	200	0,9	0,3	21,1	91
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб Забайкальский	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	40	4,5	3,5	32,4	179
<b>Ужин</b>						
№451-2004	Овощи консервированные	80	11,9	10,2	9,7	178
№451-2004	Плов из мяса	250	11,9	10,2	9,7	178
№590-1996	Чай с сахаром	200	0,1	0	19,9	80
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб Забайкальский	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

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



Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 14.02.2023**

День: вторник  
 Неделя: вторая  
 Сезон: осень-зима  
 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 сыром	20/15	4,8	8,5	8,4	129
№162-1996	Омлет натуральный с маслом	200	6,6	7,1	22,2	179
№686-2004	Какао с молоком	200	0,2	0	15,4	62
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб Забайкальский	20	1,6	0,3	7,2	38
<b>Обед</b>						
ТТК	Салат овощной	100	2,1	4	11,2	89
№181-1996	Суп картофельный с рыбой	250/30	7,7	6,9	10,4	135
ТТК	Котлета из мяса	100	15,2	12	24,3	266
ТТК	Капуста тушенная	180	15,2	12	24,3	266
№705-2004	Отвар из шиповника	200	0,9	0,3	21,1	91
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб Забайкальский	30	1,4	0,3	13,1	61
<b>Полдник</b>						
	Фрукты в ассортименте	100	4,5	3,5	32,4	179
<b>Ужин</b>						
№451-2004	Овощи консервированные	100	11,9	10,2	9,7	178
№451-2004	Плов из мяса	300	11,9	10,2	9,7	178
№590-1996	Сок в ассортименте	200	0,1	0	19,9	80
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб Забайкальский	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Сонник</b>						
№645-1996	Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.



Согласовано: казенное  
 общеобразовательное  
 учреждение  
 МКОУ Тазовская школа-интернат  
 Грешан А.А. *Грешан А.А.*  
 ОГРН 102-500088673



Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров *Ю.Я. Куцуров*



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 15.02.2023**

**День:** среда  
**Неделя:** вторая  
**Сезон:** осень-зима  
**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	10	114
№340-2004	Запеканка из творога с молоком сгущенным	180	13,9	12,1	1,5	171
№642-1996	Чай "Витаминный"	200	3,9	3,7	19,4	127
	Хлеб ржаной	10	0,5	0,1	4,4	20
<b>Обед</b>						
№21-2004	Салат из моркови	100	1,1	5,0	4,1	66
№124-2004	Рассольник домашний с мясом, сметаной	250/10/5	4,2	7,7	6,8	113
№494-2004	Печень тушенная в соусе	100	13,3	11	0	185
№524-2004	Макаронные изделия отварные	180	4,1	4,8	17	127
№357-2002	Компот из кураги Витамин С	200	0,1	0	17,3	70
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Полдник</b>						
	Йогурт в индивидуальной упаковке	95				
<b>Ужин</b>						
№101-2004	Икра кабачковая промышленного производства для детского питания	100	0,6	0,2	2,2	14
№430-1996	Рыба запеченная с маслом	100	19,9	12,5	40,1	353
№686-2004	Булгур с овощами	180	0,2	0	12,9	52
№686-2004	Сок в ассортименте	200	0,2	0	12,9	52
	Хлеб пшеничный	40	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
№645-1996	Кондитерское изделие	20	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар *Л.Р. Явкаева* Явкаева Л.Р.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
 МКОУ Тазовская школа-интернат  
 Грешан А.А. среднего общего образования  
 ОГРН 1028500688073



Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 15.02.2023**

День: среда  
 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
<b>Завтрак</b>						
№1-2004	Бутерброд с маслом	20/10	1,4	3,8	10	114
№340-2004	Запеканка из творога с молоком сгущенным	180	13,9	12,1	1,5	171
№642-1996	Чай "Витаминный"	200	3,9	3,7	19,4	127
	Хлеб ржаной	10	0,5	0,1	4,4	20
<b>Обед</b>						
№21-2004	Салат из моркови	80	1,1	5,0	4,1	66
№124-2004	Рассольник домашний с мясом, сметаной	250/10/5	4,2	7,7	6,8	113
№494-2004	Печень тушенная в соусе	80	13,3	11	0	185
№524-2004	Макаронные изделия отварные	150	4,1	4,8	17	127
№357-2002	Отвар шиповника	200	0,1	0	17,3	70
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
<b>Полдник</b>						
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	11	46
	Мучное сдобное изд промышленного производства	40	7,0	12,3	51,3	344
<b>Ужин</b>						
№101-2004	Икра кабачковая промышленного производства для детского питания	80	0,6	0,2	2,2	14
№430-1996	Рыба запеченная с маслом	80/5	19,9	12,5	40,1	353
№686-2004	Булгур с овощами	150	0,2	0	12,9	52
№686-2004	Чай с сахаром	200	0,2	0	12,9	52
	Хлеб пшеничный	40	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
№645-1996	Кондитерское изделие	20	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.



