

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



Утверждаю:  
Председатель совета  
Тазовского ПО  
Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 01.03.2023**

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	Каша рисовая	250	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Кофейный напиток	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 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
№454-2004	Запеканка картофельная с мясом	300	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:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грещан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 01.03.2023

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	Каша рисовая	250	13,9	12,1	1,5	171
№686-2004	Кофейный напиток	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 капусты белокочанной	100	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	300	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>						
№310-1996	Курица запеченная	80	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

Грешан А.А.



Председатель совета  
Тазовского ПО

Ю.Я. Кузуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 02.03.2023

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

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№2-2004	Бутерброд с 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	Суп рыбный	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

Грешан А.А. Тазовская школа-интернат  
среднего общего  
образования  
ОГРН 102990668673



Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценностьготавливаемых блюд на 02.03.2023**

День: четверг  
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 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	80	1,1	4	5,4	62
ТТК	Суп рыбный	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 \_\_\_\_\_ Явкаяева 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 02.03.2023

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

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№2-2004	Бутерброд с 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	Суп рыбный	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:  
Директор  
МКОУ Тазовская школа-интернат  
Грешан А.А.



Утверждаю:  
Председатель совета  
Тазовского ЦО  
Ю.Я. Кузуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 03.03.2023**

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

№ по сб. рецепт	Наименование блюда	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№1-2004	Кондитерское изделие	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	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	80	5,9	10,8	45,3	302
№260-2004	Сок в ассортименте	200	6,4	6,2	12	129

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 03.03.2023**

День: пятница  
 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>						
№1-2004	Кондитерское изделие	20	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	Сок в ассортименте	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	Молоко в индивидуальной упаковке	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 03.03.2023**

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	Кондитерское изделие	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	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	80	5,9	10,8	45,3	302
№260-2004	Сок в ассортименте	200	6,4	6,2	12	129

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 03.03.2023**

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	Кондитерское изделие	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	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	80	5,9	10,8	45,3	302
№260-2004	Сок в ассортименте	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	Молоко в индивидуальной упаковке	200	5,8	6,4	18,9	156

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

Согласовано:  
Директор  
МКОУ Тазовская школа-интернат  
Грешан А.А. общеобразовательное казенное учреждение Тазовская школа-интернат среднего общего образования

Утверждаю:  
Председатель совета  
Тазовского РД

Ю.Я. Кудуров

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 04.03.2023

День: суббота  
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>						
№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

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 04.03.2023

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

№ по сб. рецепт	Наименование блюда	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
<b>Завтрак</b>						
№311-2004	Запеканка творожная	200/5	6,6	8,6	27,2	213
№686-2004	Чай с сахаром	200/5	0,1	0	15,2	61
	Масло сливочное	10	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	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

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 04.03.2023**

День:

суббота

Неделя:

первая


Сезон:

осень-зима

Возрастная категория:

11-18лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюда	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

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Председатель Совета  
Тазовского ПО



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 05.03.2023

День:

воскресенье

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	20/15	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	Рыба "Лакомка"	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  
 Грешан А.А.




Председатель совета  
 Тазовского ПО  
 Ю.Я. Куцуров



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 05.03.2023**

**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>						
№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"Цитрусый 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

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Председатель совета

Тазовского ПО



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 05.03.2023**

День: воскресенье  
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	Рыба "Лакомка"	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

Грешан А.А.

Председатель Совета

Тазовского ПО



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 06.03.2023

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осень-зима

Возрастная категория: 11-18лет

№ 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
<b>Обед</b>						
Р.20/1-2011	Овощи свежие(огурцы)	100	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	100	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.



Председатель совета  
Тазовского ПО  
Ю.Я. Куцунов



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 06.03.2023

День: понедельник  
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
<b>Завтрак</b>						
№2-2004	Йогурт в индивидуальной упаковке	95	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 ЦО

Кукуров

Тазовское

потребительское

общество



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 06.03.2023

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>						
№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)	100	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	100	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, запечен	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				

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

Муниципальное  
образовательное  
учреждение  
Тазовская школа-интернат  
среднего общего  
образования  
ОГРН 50-03-0000173

Утверждаю:  
Председатель Совета

Тазовского ПО

Тазовское

потребительское

общество

Юридический

адрес: 629000, Ямало-Ненецкий автономный округ, Тазовский район, д. Тазовский

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 07.03.2023

День: вторник  
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>						
№340-2004	Каша пшенная	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	Курица запеченная	100	13,4	9,2	4,5	154
ТТК	Макаронные изделия	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:  
Директор  
МКОУ Тазовская школа-интернат  
Грешан А.А.

Утверждаю:  
Председатель совета  
Тазовского ПО

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 07.03.2023

День: вторник  
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>						
№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
	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:  
Директор  
МКОУ Тазовская школа-интернат  
Грешан А.А.

Утверждаю:  
Председатель совета  
Тазовского ПО –

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 07.03.2023

День: вторник  
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>						
№340-2004	Каша пшенная	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	Курица запеченная	100	13,4	9,2	4,5	154
ТТК	Макаронные изделия	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:  
Директор  
МКОУ Тазовская школа-интернат  
Грешан А.А.



Утверждаю:  
Председатель совета  
Тазовского ПО



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 08.03.2023

День: среда  
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>						
№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
	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>						
	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.

Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 08.03.2023

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>						
№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
	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	80	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>						
	Фрукты в ассортименте	100	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  
 Грещан А.А.

Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 08.03.2023

День: среда  
 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>						
№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
	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>						
	Фрукты в ассортименте	100	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 Газовская школа-интернат  
Грешан А.А.

Утверждаю:  
Председатель совета  
Газовского ПО



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 09.03.2023

День: четверг  
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>						
№1-2004	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.*

Утверждаю:

Председатель совета  
 Тазовского ПО



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 09.03.2023**

День: четверг  
 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>						
№1-2004	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 свежий	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	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	100	12,5	9	7,8	162
№524-2004	Жаркое из птицы	300	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 *Л.Р. Явкаева* Явкаева Л.Р.

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

Утверждаю:  
Председатель совета  
Тазовского ПО



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 09.03.2023

День: четверг  
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>						
№1-2004	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	100	12,5	9	7,8	162
№524-2004	Жаркое из птицы	300	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 муниципального общества



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 10.03.2023**

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

№ по сб. рецеп	Наименование блюда	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
	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	120	19,7	14,9	24,6	311

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 10.03.2023**

День: пятница  
 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>						
№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
	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	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	120	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-интернатное

учреждение

Тазовская школа-интернат

среднего общего

образования

ОГРН 1022900688673

Муниципальное казенное учреждение

Тазовская школа-интернат

среднего общего образования

ОГРН 1022900688673

Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Миндуров

потребительское

общество

Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 10.03.2023

День:

пятница

Неделя:

вторая

Сезон:

осень-зима

Возрастная категория:

11-18лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюда	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
	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	120	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  
 Грешан А.А.



Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 11.03.2023

День: суббота  
 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>						
№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:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель Совета

Тазовского ПО



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 11.03.2023

День:

суббота

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
<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	Молоко в индивидуальной упаковке	200				

Составил шеф-повар

Явкаева Л.Р.

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




Утверждаю:  
 Председатель совета  
 Тазовского ПО



**Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 11.03.2023**

День: суббота  
 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>						
№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	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	Молоко в индивидуальной упаковке	200				

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.