

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 18.04.2023

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

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№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
Обед						
№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
Полдник						
	Фрукты в ассортименте	100	19,7	14,9	24,6	311
Ужин						
	Икра кабачковая	100	13,3	7,3	4,1	135
№310-1996	Рыба запеченная с сыром	180	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
Сонник						
№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. Иштуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 18.04.2023

День:

вторник

Неделя:

четвертая

Сезон:

осень-зима

Возрастная категория:

11-18лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№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
Обед						
№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
Полдник						
	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

Юлия Куцурова



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 18.04.2023

День:

вторник

Неделя:

четвертая

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
Завтрак						
№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
Обед						
№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
Полдник						
	Фрукты в ассортименте	100	19,7	14,9	24,6	311
Ужин						
	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
Сонник						
№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.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 19.04.2023

День:

среда

Неделя:

четвертая

Сезон:

осень-зима

Возрастная категория:

11-18лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№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
Обед						
№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	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
Полдник						
№260-2004	Фрукты в ассортименте	100	6,4	6,2	12	129
Ужин						
№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
Сонник						
№645-1996	Кондитерское изделие	20	5,8	6,4	18,9	156
№645-1996	Кисломолочный	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 19.04.2023

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

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№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
Обед						
№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	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
Полдник						
№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.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 19.04.2023

День:

среда

Неделя:

четвертая

Сезон:

осень-зима

Возрастная категория:

11-18лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№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
Обед						
№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
Полдник						
№260-2004	Фрукты в ассортименте	100	6,4	6,2	12	129
Ужин						
№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
Сонник						
№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 приготавливаемых блюд на 20.04.2023

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

№ по сб. рецепт	Наименование блюда	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№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
Обед						
№10-2001	Салат из фасоли "Лобио"	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Суп с крупой, мясом	250/10	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Биточки из мяса птицы	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
Полдник						
	Фрукты в ассортименте	120	19,7	14,9	24,6	311
Ужин						
	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
Сонник						
№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 20.04.2023

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

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№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
Обед						
№10-2001	Салат из фасоли "Лобио"	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Суп с крупой, мясом	250/10	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Биточки из мяса птицы	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
Полдник						
	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

Ю. В. Кудряков



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 20.04.2023

День:

четверг

Неделя:

четвертая

Сезон:

осень-зима

Возрастная категория:

7-10 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№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
Обед						
№10-2001	Салат из фасоли "Лоблио"	100	0,7	4,0	5,8	62
№131-2004	Суп с крупой, мясом	250/10	4,3	4,1	14	110
№454-2004	Биточки из мяса птицы	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
Полдник						
	Фрукты в ассортименте	120	19,7	14,9	24,6	311
Ужин						
	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
Сонник						
№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

образовательное учреждение

Тазовская школа-интернат

среднего общего образования

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 21.04.2023

Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

День:

пятница

Неделя:

четвертая

Сезон:

осень-зима

Возрастная категория:

11-18лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№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
Обед						
№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
Полдник						
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

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 22.04.2023

День: суббота
Неделя: четвертая
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
Завтрак						
№ 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
Обед						
№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
Полдник						
№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
ужин						
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
Сонник						
P.645-1996	Кисломолочный продукт	200	5,8	6,4	18,9	156
P.645-1996	Кондитерское изделие промышленного производства	20				

Составил шеф-повар  Явкаева Л.П.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 22.04.2023

День:

суббота

Неделя:

четвертая

Сезон:

осень - зима

Возрастная категория:

12-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюда	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№ 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
Обед						
№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
Полдник						
№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

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 22.04.2023

День: суббота
Неделя: четвертая
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
Завтрак						
№ 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
Обед						
№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
Полдник						
№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
ужин						
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
Сонник						
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

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 23.04.2023

День:

воскресенье

Неделя:

четвертая

Сезон:

осень-зима

Возрастная категория:

11-18

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№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
Обед						
№101-2004	Огурцы свежие	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
Полдник						
№687-1996	Фукты в ассортименте	120	6,1	5,8	55,2	297
Ужин						
№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
№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
Сонник						
№645-1996	Йогурт в индивид.упаковке	100	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
Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 23.04.2023

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

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№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
Обед						
№101-2004	Огурцы свежие	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	Отвар шиповника	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
Полдник						
№687-1996	Фрукты в ассортименте	120	6,1	5,8	55,2	297
Ужин						
№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
№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
Сонник						
№645-1996	Йогурт в индивид.упаковке	100	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 24.04.2023

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

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№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
Обед						
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	Гречка отварная вязкая	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
Ужин						
№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
Сонник						
№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

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 24.04.2023

День: понедельник

Неделя: пятая

Сезон: осень-зима

Возрастная категория: 11-18 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№1,3-2004	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
Обед						
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	Гречка отварная вязкая	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

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 24.04.2023

День: понедельник
Неделя: пятая
Сезон: осень-зима
Возрастная категория: 7-10лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№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
Обед						
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
Ужин						
№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
Сонник						
№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
 Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель Совета
 Тазовского ПО
 Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 25.04.2023

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

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№1-2004	Бутерброд с маслом	20/10	1,4	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
Обед						
№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
Полдник						
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	11	46
	Мучное сдобное изд промышленного производства	40	7,0	12,3	51,3	344
Ужин						
№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	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
Сонник						
№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.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 25.04.2023

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

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№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
Обед						
№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 тушеная 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
Полдник						
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	11	46
	Мучное сдобное изд промышленного производства	40	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. Куцузов



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 25.04.2023

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

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№1-2004	Бутерброд с маслом	20/10	1,4	3,8	10	114
№340-2004	Запеканка из творога с джемом	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
Обед						
№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
Полдник						
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	11	46
	Мучное сдобное изд промышленного производства	40	7,0	12,3	51,3	344
Ужин						
№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
Сонник						
№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.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю:

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Кудуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 26.04.2023

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

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№3-2004	Бутерброд с маслом	20/10	3,7	4,5	8,2	88
№311-2004	Каша "Дружба" с маслом	200/5	8,1	8,1	28,2	218
№260-2004	Чай с молоком	200	6,4	6,2	12	129
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
Обед						
№24/1-2004	Салат из свежих помидоров	100	0,3	3,9	7,6	67
№130-2004	Суп гороховый с гречками	250/10/5	4,7	5,9	15,6	134
№310-1996	Биточки рыбные	100	13,3	7,3	4,1	135
№520-2004	Пюре картофельное	180	3	5	19,2	134
№638-2004	Компот сухофрукты	200	0,7	0	18,5	77
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Полдник						
	Фрукты в ассортименте	120	1,3	0,4	6,6	35

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 26.04.2023

День: среда
Неделя: пятая
Сезон: осень-зима
Возрастная категория: 7-10 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№3-2004	Бутерброд с маслом	20/10	3,7	4,5	8,2	88
№311-2004	Каша "Дружба" с маслом	200/5	8,1	8,1	28,2	218
№260-2004	Чай с молоком	200	6,4	6,2	12	129
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
Обед						
№24/1-2004	Салат из свежих помидоров	80	0,3	3,9	7,6	67
№130-2004	Суп гороховый с гренками	250/10/5	4,7	5,9	15,6	134
№310-1996	Биточки рыбные	80/5	13,3	7,3	4,1	135
№520-2004	Пюре картофельное	150	3	5	19,2	134
№638-2004	Сок в ассортименте	200	0,7	0	18,5	77
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Полдник						
	Фрукты в ассортименте	120	1,3	0,4	6,6	35
Ужин						
ТТК	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком	80	9,9	9,9	10,0	169
(461-2004)	Мясо тушенное с капустой	250	9,9	9,9	10,0	169
№686-2004	Чай с лимоном	200/5	0,1	0	15,2	61
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Сонник						
	Кисломолочный напиток	200	4,9	9,5	8,3	138
	Кондитерское изделие	20	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 ПО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 27.04.2023

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

№ по сб. рецептов	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
	Кондитерское изделие	95				
№ 94-2001	Каша с маслом (из пшена)	200/5	7,2	8,9	35	249
№630-1996	Кофейный напиток	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
Обед						
№71-2006	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	100	0,5	0,2	3,4	17
№138-2004	Солянка домашняя с сметаной	250/30/5	4,1	8,1	16,3	156
№451-2004	Шницель из мяса	100/5	11,9	10,2	9,7	178
№225-2004	Рис отварной припущенный с овощами "Мозаика"	180	1,3	9,2	13,8	143
№590-1996	Компот из апельсинов	200	0,1	0	19,9	80
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Полдник						
№300-2004	Фрукты в ассортименте	100	15,9	8,5	22,9	232
Ужин						
№362-2002	Салат из отварной свеклы с чесноком	100	0,2	3,6	2,6	43
№413-2004	Тефтели рыбные с маслом	100	7,4	12,1	1,9	146
№516-2004	Пюре картофельное	180	4,1	3,8	33,1	183
	Чай с конфетами	200	0,2	0,1	11	46
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
Сонник						
№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.



Утверждаю:
Председатель совета
Тазовского ПО
Ю.Я. Куцурба



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 27.04.2023

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

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
	Кондитерское изделие	95				
№ 94-2001	Каша с маслом (из пшена)	200/5	7,2	8,9	35	249
№630-1996	Кофейный напиток	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
Обед						
№71-2006	Салат из белокачанной капусты с зеленым горошком	100	0,5	0,2	3,4	17
№138-2004	Солянка домашняя с сметаной	250/30/5	4,1	8,1	16,3	156
№451-2004	Шницель из мяса	100/5	11,9	10,2	9,7	178
№225-2004	Рис отварной припущенный с овощами "Мозаика"	180	1,3	9,2	13,8	143
№590-1996	Компот из апельсинов	200	0,1	0	19,9	80
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Полдник						
№300-2004	Фрукты в ассортименте	100	15,9	8,5	22,9	232

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 27.04.2023

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

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№ 94-2001	Каша с маслом (из пшена)	200/5	7,2	8,9	35	249
№630-1996	Кофейный напиток	200	2,1	1,8	17,6	95
	Кондитерское изделие	20				
	Хлеб ржаной	15	0,7	0,2	6,6	30
Обед						
№71-2006	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	80	0,5	0,2	3,4	17
№138-2004	Солянка домашняя с сметаной	250/30/5	4,1	8,1	16,3	156
№451-2004	Шницель из мяса	80/5	11,9	10,2	9,7	178
№225-2004	Рис отварной припущенный с овощами"Мозаика"	150	1,3	9,2	13,8	143
№590-1996	Компот из апельсинов	200	0,1	0	19,9	80
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Полдник						
№300-2004	Фрукты в ассортименте	100	15,9	8,5	22,9	232
Ужин						
№362-2002	Салат из отварной свеклы с чесноком	80	0,2	3,6	2,6	43
№413-2004	Тефтели рыбные с маслом	80	7,4	12,1	1,9	146
№516-2004	Пюре картофельное	150	4,1	3,8	33,1	183
	Чай с конфетами	200	0,2	0,1	11	46
	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
Сонник						
№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 28.04.2023

День:

пятница

Неделя:

пятая

Сезон:

осень-зима

Возрастная категория:

11-18

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№262-1996	Каша рисовая молочная с маслом	200/5	8,5	6,2	30,2	211
№642-1996	Чай с сахаром	200	3,9	3,7	19,4	127
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
Обед						
№101-2004	Помидоры свежие	100	6,9	0,3	10	70
№34-2004	Суп с крупой с мясом	250/10	5,1	5,9	21	158
№423-2004	Плов перловый	300	14,1	9,9	4,1	162
№357-2002	Компот из сухофруктов	200	0,1	0	17,3	70
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Полдник						
	Фрукты в ассортименте	120				

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 28.04.2023

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

№ по сб. рецен	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№262-1996	Каша рисовая молочная с маслом	200/5	8,5	6,2	30,2	211
№642-1996	Чай с сахаром	200	3,9	3,7	19,4	127
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
Обед						
№101-2004	Помидоры свежие	100	6,9	0,3	10	70
№34-2004	Суп с крупой с мясом	250/10	5,1	5,9	21	158
№423-2004	Плов перловый	300	14,1	9,9	4,1	162
№357-2002	Компот из сухофруктов	200	0,1	0	17,3	70
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Полдник						
	Фрукты в ассортименте	120				
Ужин						
№494-2004	Запеканка из печени	100	13,3	11	0	185
№203-2004	Каша гречневая вязкая	180	2,4	3,2	20,5	120
№686-2004	Компот из свежих ягод	200	0,2	0	12,9	52
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
Сонник						
№645-1996	Йогурт в индивидуальной упаковке	95	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 МО

Ю.Я. Куцуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 28.04.2023

День:

пятница

Неделя:

пятая

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
Завтрак						
№262-1996	Каша рисовая молочная с маслом	200/5	8,5	6,2	30,2	211
№642-1996	Чай с сахаром	200	3,9	3,7	19,4	127
	Йогурт в индивидуальной упаковке	95				
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
Обед						
№101-2004	Помидоры консервированный	80	6,9	0,3	10	70
№34-2004	Суп с крупой с мясом	250/10	5,1	5,9	21	158
№423-2004	Курочка ряба	250	14,1	9,9	4,1	162
№357-2002	Компот из сухофруктов	200	0,1	0	17,3	70
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Полдник						
	Фрукты в ассортименте	120				
Ужин						
№494-2004	Запеканка из печени	80	13,3	11	0	185
№203-2004	Каша гречневая вязкая	150	2,4	3,2	20,5	120
№686-2004	Компот из свежих ягод	200	0,2	0	12,9	52
	Фрукты в ассортименте	100				
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
Сонник						
№645-1996	Йогурт в индивидуальной упаковке	95	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 29.04.2023

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

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№ 96-2004	Масло сливочное	10	0,1	3,7	0,1	33
№686-2004	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
ТТК	Суп молочный с крупой	200/5	9,1	9,3	28,6	235
№685-2004	Кофейный напиток	200	0,2	0,0	15,4	62
Обед						
№101-2004	Салат из свежих помидоров	100	1,2	3,5	5,8	60
№139-2004	Суп из овощей с яйцом, мясом	250/10	9,1	4,8	30,2	200
№388-2004	Рыба запеченная с маслом	100	11,1	7,2	14,5	167
№482-1996	Картофель отварной с маслом	180	3,8	6,9	16,1	141
№482-1996	Компот сухофрукты	200	3,8	6,9	16,1	141
№638-2004	Хлеб пшеничный	200	0,7	0	18,5	77
	Хлеб ржаной	30	2,5	0,4	10,8	57
Полдник						
	Фрукты яблоко	100				
Ужин						
№101-2004	Яйцо оварное	40				
	Огурцы консервированные	100	19,2	13,7	32,2	329
№101-2004	Котлета рубленая из птицы	100				
№436-2004	Макаронные изделия отварные с маслом	180	19,2	13,7	32,2	329
	Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"	200	19,2	13,7	32,2	329
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
Сонник						
№260-2004	Кондитерское изделие	20				
№260-2004	Кисломолочный напиток	200	5,5	5,6	10	112

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 29.04.2023

День:

суббота

Неделя:

пятая

Сезон:

осень-зима

Возрастная категория:

11-18лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№ 96-2004	Масло сливочное	10	0,1	3,7	0,1	33
№686-2004	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
ТТК	Суп молочный с крупой	200/5	9,1	9,3	28,6	235
№685-2004	Кофейный напиток	200	0,2	0,0	15,4	62
Обед						
№101-2004	Салат из свежих помидоров	100	1,2	3,5	5,8	60
№139-2004	Суп из овощей с яйцом, мясом	250/10	9,1	4,8	30,2	200
№388-2004	Рыба запеченная с маслом	100	11,1	7,2	14,5	167
№482-1996	Картофель отварной с маслом	180	3,8	6,9	16,1	141
№482-1996	Компот сухофрукты	200	3,8	6,9	16,1	141
№638-2004	Хлеб пшеничный	200	0,7	0	18,5	77
	Хлеб ржаной	30	2,5	0,4	10,8	57
Полдник						
	Фрукты яблоко	100				

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 29.04.2023

День:

суббота

Неделя:

пятая

Сезон:

осень-зима

Возрастная категория:

7-10лет

№ по сб. рецеп	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№ 96-2004	Сыр	15	0,1	3,7	0,1	33
№686-2004	Хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	0,7	41
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
ТТК	Суп молочный с крупой	200/5	9,1	9,3	28,6	235
№685-2004	Кофейный напиток	200	0,2	0,0	15,4	62
Обед						
№101-2004	Салат из свежих помидоров	80	1,2	3,5	5,8	60
№139-2004	Суп из овощей с яйцом, мясом	250/10	9,1	4,8	30,2	200
№388-2004	Рыба запеченная с маслом	80	11,1	7,2	14,5	167
№482-1996	Картофель отварной с маслом	150	3,8	6,9	16,1	141
№482-1996	Компот сухофрукты	200	3,8	6,9	16,1	141
№638-2004	Хлеб пшеничный	200	0,7	0	18,5	77
	Хлеб ржаной	30	2,5	0,4	10,8	57
Полдник						
	Кондитерское изделие	40				
	Молоко питьевое кипяченое	180	5,9	10,8	45,3	302
Ужин						
№101-2004	Яйцо оварное	40				
	Огурцы консервированные	80	19,2	13,7	32,2	329
№101-2004	Котлета рубленая из птицы	80				
№436-2004	Макаронные изделия отварные с маслом	150	19,2	13,7	32,2	329
	Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"	200	19,2	13,7	32,2	329
	Хлеб пшеничный	30	2,5	0,4	10,8	57
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	7,2	38
Сонник						
№260-2004	Кондитерское изделие	20				
№260-2004	Кисломолочный напиток	200	5,5	5,6	10	112

Составил шеф-повар

Явкаева Л.Р.

Согласовано:

Директор

МКОУ Тазовская школа-интернат

Грешан А.А.



Утверждаю

Председатель совета

Тазовского ПО

Ю.Я. Кудуров



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд на 30.04.2023

День: воскресенье

Неделя: пятая

Сезон: осень-зима

Возрастная категория: 7-10 лет

№ по сб. рецепт	Наименование блюд	Выход в граммах	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Эн. Ценность Ккалорий
Завтрак						
№365-2004	Запеканка из творога с сгущенным молоком	200	9,2	6,3	25,4	195
№630-1996	Какао с молоком	200	2,1	1,8	17,6	95
	Хлеб ржаной	10	0,5	0,1	4,4	20
Обед						
№50-2004	Овощи свежие	80	4,0	8,0	4,1	104
№143-2004	Щи из свежей капусты с мясом, сметаной	250/10/5	5,6	5,3	21	154
№152-2004	Печень тушенная с овощами	80	13,4	9,2	4	152
№302-204	Пюре картофельное	150	4,6	4,9	22,9	154
№585-1996	Компот из свежих яблок	200	0,2	0	25,6	103
	Хлеб пшеничный	40	3,3	0,6	14,4	76
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61
Полдник						
	Фрукты в ассортименте	120				
Ужин						
ТТК	Горошек зеленый консервированный	80	2,3	5,9	16,2	127
№461-1996	Омлет с мясом, маслом	250	11,7	7,9	9,7	157
№215-1996	Чай с сахаром	200	2,3	5,9	16,2	127
	Хлеб пшеничный	50	4,1	0,7	18,1	95
	Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81
Сонник						
№645-1996	Кисломолочный напиток	200	5,8	6,4	18,9	156
	Кондитерское изделие	20				

Составил шеф-повар  Явкаева Л.Р.