



Утверждаю

директор  
МКОУ "Таборинская СОШ"  
/Белоусов Антон Васильевич/

# МЕНЮ

11 июня 2026 г.

## ЛОЛ 12-18

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ <small>крупа рисовая, молоко пастер. 3,2% жирности, сахар песок, масло сливочное, соль йодированная, вода питьевая</small>	250	15,47	5,91	10,53	44,21	296,12
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <small>масло сливочное, хлеб пшеничный</small>	60	4,85	0,00	20,16	18,00	264,00
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ <small>кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая</small>	200	8,76	3,05	3,10	20,33	122,21
<b>Итого</b>		<b>29,08</b>	<b>8,96</b>	<b>33,79</b>	<b>82,54</b>	<b>682,33</b>
<b>Второй завтрак</b>						
ПЕЧЕНЬЕ <small>печенье</small>	100	29,00	12,80	44,20	122,60	942,00
СОК ФРУКТОВЫЙ <small>сок фруктовый</small>	200	28,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>		<b>57,00</b>	<b>12,80</b>	<b>44,20</b>	<b>122,60</b>	<b>942,00</b>
<b>Обед</b>						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ <small>птица, горох лущеный, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, хлеб пшеничный, соль йодированная, вода питьевая</small>	250	17,83	17,02	12,87	32,22	333,87
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ <small>говядина б/к, масло растительное, картофель, лук репчатый, масло сливочное, сухари панировочные, соль йодированная</small>	200	76,34	23,26	29,53	27,46	468,58
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	4,24	0,00	0,00	14,52	58,05
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный</small>	30	1,78	1,11	0,11	7,24	65,77
ФРУКТ <small>яблоки</small>	150	27,41	0,39	0,39	9,55	45,82
<b>Итого</b>		<b>127,59</b>	<b>41,78</b>	<b>42,90</b>	<b>90,99</b>	<b>972,09</b>
<b>Всего</b>		<b>213,67</b>	<b>63,54</b>	<b>120,89</b>	<b>296,13</b>	<b>2 596,42</b>

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

Головотюк Елена Владимировна