



Утверждаю

директор

МКОУ "Таборинская СОШ"

/Белоусов Антон Васильевич/

# МЕНЮ

9 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>						
<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА</b> творог 9,0% жирности, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло сливочное, молоко сгущенное	200	59,72	21,43	14,64	18,24	294,46
<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> масло сливочное, хлеб пшеничный	60	4,85	0,00	20,16	18,00	264,00
<b>ЧАЙ С ЛИМОНОМ</b> чай, сахар песок, лимон, вода питьевая	200	3,35	0,25	0,01	15,13	62,78
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничный	50	2,97	1,84	0,17	12,06	109,61
<b>Итого</b>		70,89	23,52	34,98	63,43	730,85
<b>Второй завтрак</b>						
<b>ПЕЧЕНЬЕ</b> печенье	100	29,00	12,80	44,20	122,60	942,00
<b>СОК ФРУКТОВЫЙ</b> сок фруктовый	200	28,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>		57,00	12,80	44,20	122,60	942,00
<b>Обед</b>						
<b>СУП РИСОВЫЙ С ПТИЦЕЙ</b> птица, крупа рисовая, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, вода питьевая, соль йодированная, сметана 20% жирности	250	14,24	7,89	9,67	15,33	180,31
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> картофель, молоко пастер. 3,2% жирности, масло сливочное	200	12,57	4,20	6,97	28,44	193,99
<b>СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ</b> сосиски молочные	100	53,06	9,20	10,40	0,40	143,70
<b>БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ</b> мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, маргарин сливочный, соль йодированная, дрожжи прессованные, вода питьевая	100	8,38	6,83	12,76	54,52	359,79
<b>КОМПОТ ИЗ КУРАГИ</b> курага, сахар песок, вода питьевая	200	7,26	0,00	0,00	14,52	58,05
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничный	30	1,78	1,11	0,11	7,24	65,77
<b>ФРУКТ</b> груша	150	32,39	0,39	0,29	10,04	45,83
<b>Итого</b>		129,68	29,62	40,20	130,49	1 047,44
<b>Всего</b>		257,57	65,94	119,38	316,52	2 720,29

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

Головотюк Елена Владимировна