



И.Л. Гаджиева



Р.Х. Хафизов

Меню приготавливаемых блюд *со 01.10.17*

Возрастная категория: *с/шк, зар/фак*

Принем пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	16	Салат из св. моркови	100	12,55	2,01	411,88	433	22,62
	520	Пюре картофельное	120	3,65	2,91	24,57	167	12,82
	500	Пюре моркови и картофеля	100	16,11	14,89	2,89	144,4	53,63
	693	Пюре моркови картофеля	100	4,9	0,7	32,5	120	14,70
		Хлеб пшеничный рж.	20г	14,56	2,37	46,87	114,85	3,51
								122,19

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

		Льцоло свежее	200	0,6	-	16,9	24	24,00
	102	Пюре моркови св. моркови	200г	4,2	6,3	20,6	190	46,83
б/л.	4	Каша рисовая с маж	200г	3,35	20,	32,5	244,5	24,75
	3	Пюре моркови картофеля	200г	4,2	2,9	2,3	123	12,89
		Пюре моркови картофеля	100	1,5	-	24	26	13,44
		Хлеб пшеничный св.	25	5,63	0,82	27,04	69,1	1,80
		Хлеб ржаной	25	6,93	2,55	46,23	59,25	1,74

123,45

Итого:

248,06

Зав.столовой

*И.Л. Гаджиева И.Л.*





М.Л. Гаджиева

*[Signature]*  
Р.Х. Хафизов

Меню приготавливаемых блюд *со 01.2024г.*

Возрастная категория: *7-11 лет, завтрак*

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	16	Салат из св. огурцов	60	3,25	4,22	26,93	26	19,58
	520	Хлеб карморовский	100	3,04	4,96	20,7	140	14,68
	060	Пюре картофеля	90	14,5	13,4	51	157	48,28
	693	Корейский салат	200	4,9	17	31,5	190	14,70
		Мясные котлеты	100г	14,56	3,37	16,87	114,80	3,81
								100,76
<b>Инвалиды, ОВЗ ОБЕД</b>								
		Суп овощной	200	1,6	-	16,9	94	24,00
	102	Пюре картофельное	200г	4,7	6,3	24,4	152	44,88
табл. 4		Каша манная с маслом	200г	3	5	31,6	218	20,88
3.		Булочки с маслом	200г	4,7	3,9	33	123	12,89
		Мясные котлеты	200	14,56	-	18	86	13,44
		Мясные котлеты	85	6,03	0,82	10,64	59,1	1,80
		Мясные котлеты	85	6,93	2,55	16,13	59,80	1,84
								119,46
								220,22

Зав. столовой

*[Signature]*