



М.Л. Гаджисва



М.Л. Гаджисва

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: с 12 лет, завтрак

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	15	Салат из св. моркови	100	0,48	0	1,06	66	24,80
	534	Каша пшеничная	180	2,52	0	14,6	144	21,78
	311	Рис отваренный с маслом	200	1,44	1,2	—	204	59,58
		Хлеб пшеничный	200	0,5	—	14	86	12,67
		Хлеб пшеничный	6431	3,6	2,19	39,84	199,6	4,27
		Хлеб пшеничный	187	0,95	—	18,3	88	22,44
							149,53	

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

	49	Морковь с яблоком	100	1,2	0	3,15	139	9,58
	110	Пюре со сметаной	200	3,3	3,4	4,66	165	14,00
	297	Пюре картофельное	180	3,65	3,82	24,87	206	12,40
	63	Пюре картофельное с курицей	100	4,35	1,01	7,02	223	58,29
		Хлеб пшеничный	200	—	—	14	86	22,43
		Хлеб пшеничный	6431	3,93	2,23	38,13	245,8	6,44
							123,13	

Итого: 268,66

Зав. столовой

М.Л. Гаджисва



М.Л. Гаджиева



Сухова М.О.

Менюготавливаемых блюд 10.11.2013г.

Возрастная категория: 7-класс, завтрак

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	15	Салат из св. морков	80	0,29	4,03	9,2	41,44	1,2,84
	534	Каша пшеница	100	2,1	2,5	20,5	118	18,14
	38	Риса пропаренная	90	1,95	0,9	-	158	53,62
		Машина	200	9,5	-	18	86	12,67
		Хлеб пшеничный	31/31	3,6	2,19	39,84	139,6	4,27
							108,04	

Инвалиды, ОБЗ ОБЕД

	49	Морковь с яблоком	80	1	4	29	105	3,65
	110	Пюре со сметаной	200	3,3	3,4	4,66	165	14,00
	297	Пюре картофельное	100	3,04	4,96	20,7	140	10,34
	63	Суп куриный	90	1,9	1,75	6,32	201	52,46
		Сет	200	-	-	24	94	22,43
		Хлеб пшеничный	61/31	1,09	3,3	60	209,4	6,44
							113,32	

Итого:

113,32

Зав. столовой

Сухова М.О.