



М.Л. Гаджиева

[Signature]

Р.Х. Хафизов



Меню дополнительного питания

на 22.11.2023г.

№	Наименование блюда	Выход (гр)	цена	Ккал.	белки	жиры	Угл.
Холодные закуски							
43	Салат "зеленый"	100	12,37	112	1,24	9,99	9,17
43	Салат "красный"	100	9,47	131	1,2	7	31,25
15	Салат "свежий"	100	18,14	183	2,12	16,14	9,93
Первые блюда							
124	Щи из св. капусты с морковью, смет.	200гр	40,18	144,4	6,18	8,53	10,44
Вторые блюда							
500	Тыква тушеная с морковью	90	57,17	308	12,88	12,2	6,3
160	Щи из св. капусты с морковью	80	29,24	216,8	20,8	10,64	15,96
431	Пюре из картофеля	120	53,15	190	12,6	13,6	3,9
13	Пюре картофельное	90	53,52	63	13,96	2,9	-
Гарниры							
511	Рис отварной	100	14,20	247,18	3,93	2,23	38,23
292	Рис отварной	100	10,64	140	3,04	10,88	5,6
520	Пюре картофельное	120	16,72	168	3,65	8,92	24,17
Кондитерские изделия							
748	Сосиски в тесте	100	26,62	267	11,8	9,2	33,22
	Пюре картофельное	50	10,50	144	2,4	4,15	24
289	Вареники с картофелем	75	11,55	210,25	9,78	6,6	33,98
Напитки							
655	Чай с сахаром	200	2,85	57	1,2	-	15
	Сок фруктовый	200	26,75	94	-	-	24
	Сок томатный	200	19,82	40	-	-	7
	Пюре 3 в 1	200	22,10	70	3,2	3,09	10,74
	хлеб мякиша	31	2,17	73,28	0,46	1,2	2,8

Зав. столовой

[Signature]



И.И. Гаджиева

[Signature]

Р.Х. Хафизов

Меню приготавливаемых блюд *на 11.10.2021г.*

Возрастная категория: *7 класс завтрак*

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	43	Салат "зеленый"	80	1	5	234	108	9,90
	297	Телятина отварная	100	20,4	4,86	20,7	140	10,64
	500	Шницель из курицы	90	14,87	14,2	6,3	308	51,17
		Кисель рисовый	200	-	-	24	95	15,40
		Кефир обезжиренный	3/21	5,6	2,19	34,84	139,6	4,17
/								21,88
Инвалиды, ОВЗ ОБЕД								
	15	Салат из св. моркови	80	0,29	4,03	1,2	41,44	19,89
	104	Щи из св. капусты со смет.	200/10	2,25	6,3	10,34	208,4	13,04
	511	Рис отварной	100	3,28	5,69	51,86	206	16,41
	431	Котлетки по-сибирски	100	13,6	13,6	3,9	198	53,15
	689	Желе из фруктов	200	4,9	0	32,5	120	14,26
		Кефир обезжиренный	6/21	14,09	3,3	60,	209,4	6,44
/								119,10
Итого:								210,98

Зав.столовой

[Signature] / *[Signature]* И.И.

Директор ООО «Галактика»



И.Л. Гаджиева

Утверждаю:

Директор МАОУ НГО «СОШ №1»

[Signature]

Р.Х. Хафизов

Меню приготавливаемых блюд *М.Н. 2023г.*

Возрастная категория: *с 11 лет, заводские*

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	43	Салат "яблоко"	100	1,74	9,99	9,17	172	121,37
	297	Телятина отварная	180	3,65	8,92	24,87	205	121,77
	000	Курица тушеная	100	14,3	13,6	27	342	56,85
		Кисель фруктовый	200	-	-	24	95	15,90
		Каша пшеничная	3/31	56	2,19	34,24	139,6	4,17
							<u>1021,16</u>	

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

	15	Салат из св. капусты	100	0,36	0,04	1,5	57,8	24,94
	104	Мясной суп с картофелем	200	2,25	6,3	10,34	108,4	13,04
	54	Каша овсяная	180	3,93	9,13	38,13	243,18	14,90
	431	Телятина по-словацки	100	1,76	13,6	3,9	195	53,15
	689	Кремлевский напиток	200	4,9	0	31,5	190	11,26
		Каша пшеничная	3/31	14,09	3,3	60	209,4	6,44
							<u>126,53</u>	

Итого:

228,69

Зав. столовой

[Signature]