



И.Л. Гаджиева



Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: с 12 лет, завтрак

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	20	Салат из св. помидор	100	0,66	10,8	242	81	30,39
	366	Запеканка из св. сыра	200	13,33	15,6	34,13	330,67	112,31
	884/885	Чай с молоком	200	1,6	1,6	143	160	3,47
		Хлеб пшеничный ржаной	200г	3,05	1,77	34,13	114,08	3,04
								104,19
Инвалиды, ОВЗ ОБЕД								
	20	Салат из картофеля	100	1,49	10,18	387	144	21,00
	139	Суп картофельный с бобовыми	200г	3,75	7	24,88	208,95	49,96
	302	Каша пшеничная с маслом	200г	6,35	4,88	49,7	238	21,30
		Сол. фрукты	200	1	-	21,2	84	2,710
		Вар. картофель	38	1,04	14,24	1013	201	18,58
		Хлеб пшеничный	25	3,05	0,97	14	88	1,80
		Хлеб ржаной	25	3,5	0,8	10,3	87	1,74
		Макарон	100	1,8	-	0,5	88	24,00
								161,48
								Итого, 319,39

Зав.столовой

И.Л. Гаджиева



И.Л. Гаджиева



И.В. Физов

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 7-11 лет завтрак

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	20	Салат из св. помидор, огур	80	4,8	9,87	34,47	68	24,31
	366	Запеканка творожная со сметаной	100	6,3	11,7	29,6	208	84,08
зав	305	Чай с молоком	200	1,6	1,6	18,3	120	24,7
		Хлеб пшеничный ржаной	200	20,5	1,77	32,13	114,58	3,54
								119,40

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

	20	Салат из фруктов	60	1,49	10,18	38,7	104	12,60
	139	Суп картофельный с овощами	200	6,2	11,6	24,5	167	44,46
	302	Каша пшеничная с маслом	200	10,4	3,9	33,4	191	18,06
		Сок фруктовый	200	1	-	21,2	94	23,10
		Пирог творожный с изюмом	38	1,94	12,24	10,15	201	18,58
		Хлеб пшеничный	25	3,55	0,97	14	58	1,90
		Хлеб ржаной	25	3,5	1,8	10,3	57	1,34
		Макаронные изделия	100	11,8	-	1,5	88	24,00
								148,34

Итого: 267,74

Зав. столовой

И.А. Кошечкина И.А.