



И.Л. Гаджиева

*[Signature]* Р.Х. Харисов

Меню приготавливаемых блюд № 11. 2015г.

Возрастная категория: 7-11 лет, завтрак

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	43	Салат из св. капусты	80	1,36	2,4	7,12	50,4	0,62
		Мясо отварное	40	0,4	4,6	0,3	63	13,10
	708	Каша овсяная с маслом	200г	0,4	3,9	33,42	191	20,96
		Кашей рыбной	200	0,5	-	18	86	9,50
		Каша пшеничная	200г	0,05	1,77	32,13	112,58	3,92
		Лобио	150	0,62	-	10,19	54,80	18,60
								/
								21,20

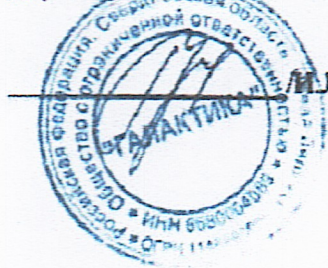
Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

	19	Морковь с брокколи	80	0,96	0,6	2,6	104,8	5,06
	132	Картофельный суп	200	0,02	0,3	32	149,6	11,42
	297	Мясо отварное	150	1,46	3	23,7	140	10,53
	422	Тертая св. капуста	200г	1,42	14,86	11	350,3	63,31
		Кашей рыбной	200	-	-	24	95	13,44
		Каша пшеничная	200г	0,05	2,66	48,39	168,87	0,16
								/
								110,92

Итого: 182,12

Зав. столовой

*[Signature]* Жеминих И.А



М.Л. Гаджиева

*Хасеф* Р.Х. Каримов

Меню приготавливаемых блюд 28.11.2023г.

Возрастная категория: Смешанная

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	43	Салат из св. капусты	100	1,2	3	5,9	88	5,02
		Супо овощной	40	0,4	0,6	0,3	63	19,10
	208	Каша овсяная с маслом	200/60	6,55	4,88	49,78	238	24,90
		Каша гречневая	200	0,5	-	18	86	9,50
		Мясные котлеты	25/25	3,05	1,72	32,13	112,58	3,42
		Сметана	100	0,24	-	13,04	89,6	21,60
							89,54	

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

	49	Суп с овощами	100	1,2	3	5,9	88	5,02
	132	Рассольник	200	0,4	0,6	0,3	63	19,10
	297	Трапеза овощная	100	16,8	3,6	20,44	2092	12,64
	462	Тарталетты с соусом	100/80	13,8	16,4	13,1	417	70,22
		Каша гречневая	200	-	-	18	86	9,50
		Мясные котлеты	50/50	3,05	1,72	32,13	112,58	3,42
							121,71	

Итого: 201,25

Зав. столовой

*М.Л. Гаджиева*