



М.Л. Гаджисва

*Хасеф* Р.К. Харунов

Меню приготавливаемых блюд *дс.н. 2023г.*

Возрастная категория: *с 14 лет, завтрак*

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	4	Самсацу жареные в масле	100	2,8	8,6	3,8	105	23,07
	366	Запеченная гов. сосиса	100/30	13,83	10,16	34,13	320,67	120,64
	884/886	Чай с молоком	200	1,6	1,6	18,3	120	10,84
		Хлеб пшеницы / гр.	20/25	3,85	1,77	34,13	114,58	3,42
								158,67

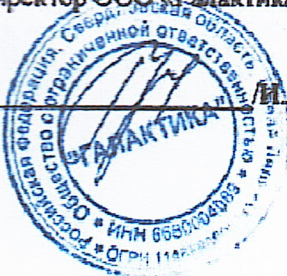
Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

ТТК + К	139	Самсац 'свеколка'	100	1,43	4,96	22,24	152,66	20,93
		Суп харшор, с бобов.	200	6,2	0,6	24,3	167	7,97
	332/576	Макарон с сыром	100	6,3	4,92	28,2	146,4	12,98
	451	Чемезлик	100	10,68	9,13	11,16	188,5	76,16
		Сол фруктов	200	-	-	24	94	26,85
		Хлеб пшеницы / гр.	20/25	3,85	1,77	34,13	114,58	3,42

Зав. столовой

*Аву / Юшмаш И.А*





И.Л.Гаджиева

*[Handwritten signature]*



# Меню дополнительного питания

на 28.11.2023г.

№	Наименование блюда	Выход (гр)	цена	Ккал.	белки	жиры	Угл.
Холодные закуски							
4	Салат из жареных овощей	100	23,07	105	2,8	5,6	3,8
ПК.12	Салат «Свежий»	100	20,93	102,66	1,43	4,86	2,94
Первые блюда							
139	Суп картофель. с бобов	200	7,97	107	6,2	0,6	22,3
Вторые блюда							
457	Шницель	90	68,54	168,75	14,11	8,22	10,95
28	Рубец под сыр. кол.	90/90	56,08	1449	13,41	8,34	4,03
366	Запеканка сыр. со свек.	100/90	20,48	208	10,3	4,7	25,6
64	Котлеты говяжьи.	90	69,60	2279	14,15	14,53	21,3
Гарниры							
534	Картофель тушеный	100	22,00	142	2,52	9	14,6
516	Макаронный салат	120	12,98	146,9	6,3	4,22	22,2
292	Триш салатный	120	12,04	207,2	16,8	3,6	28,44
Кондитерские изделия							
19	Варушка лакомка	105	34,07	401	8,2	18,4	51,5
748	Сырники с ягодами	100	31,82	267	4,8	9,2	33,2
783	Творожник с корицей	100	9,92	221	3,9	0,1	66,5
10	Машина	100	20,05	401	8,2	18,4	51,5
Напитки							
685	Тай с сахаром	200	2,80	0	0,2	-	15
	Сок фруктовый	200	26,75	94	1	-	24
	Сок томатный	200	19,82	40	-	-	7
	Корс 3 в 1	200	22,10	75	3,2	3,04	10,4
	хлеб пшеница	25	1,74	59,1	4,4	9,22	10,4

Зав. столовой

*[Handwritten signature]* / *[Handwritten name]* И.Л.





М.Л. Гаджисва

*Кефя* Р.Х. Хажуров

Меню приготавливаемых блюд *28.11.2023г.*

Возрастная категория: *7-11 лет завтрак*

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	4	Салат из жареных овощей	80	4,24	6,88	3,04	84	18,46
	366	Запеканка творожная	100	10,3	11,7	20,6	208	20,48
<i>всч/885</i>		Чай с молоком	200	1,6	1,6	18,3	120	10,84
		Каша пшеничная/рис	200	3,05	1,77	34,13	112,58	3,42
		Льняное	200	0,8	-	19,6	84	24,00
							<i>146,90</i>	

Инвалиды, ОВЗ **ОБЕД**

<i>ТТК ЛК</i>		Салат свекольный	80	1,14	3,97	23,39	124,13	16,85
<i>139</i>		Суп картофель. с бебев.	200	6,2	0,6	24,3	167	7,97
<i>332/516</i>		Макароны отварные	100	3,5	4,1	23,5	147	10,82
<i>1</i>	<i>451</i>	Шницель	90	14,11	8,22	10,05	168,85	68,54
		Салат фруктовый	200	-	-	24	94	26,85
		Каша пшеничная/рис	200	3,05	1,77	34,13	112,58	3,42
		Ашурки	200	1,08	-	26,46	126,9	58,32
							<i>194,31</i>	

*Итого:* 341,21

Зав.столовой

*Му / Хаммелев И.А.*