



И.И. Гаджиева

[Signature]

Р.Х. Хафизов

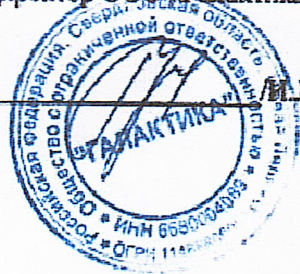
Меню приготавливаемых блюд *20.09.2023г.*

Возрастная категория: *с 16 лет, завтрак*

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
		<i>Суп куриный</i>	<i>20</i>	<i>4,64</i>	<i>0,9</i>	<i>-</i>	<i>32,8</i>	<i>20,78</i>
	<i>302</i>	<i>Каша рисовая с маком</i>	<i>100/10</i>	<i>3,85</i>	<i>10</i>	<i>39,5</i>	<i>214,5</i>	<i>26,48</i>
	<i>693</i>	<i>Корейский каштан</i>	<i>200</i>	<i>4,9</i>	<i>0,7</i>	<i>32,5</i>	<i>120</i>	<i>14,45</i>
		<i>Хлеб мякишко/шт.</i>	<i>31/31</i>	<i>8,06</i>	<i>2,19</i>	<i>39,84</i>	<i>199,6</i>	<i>4,12</i>
		<i>Финики</i>	<i>293</i>	<i>2,6</i>	<i>-</i>	<i>23,7</i>	<i>126</i>	<i>50,32</i>
								<i>126,30</i>
Инвалиды, ОВЗ ОБЕД								
	<i>43</i>	<i>Салат из св. капусты</i>	<i>100</i>	<i>1,7</i>	<i>3</i>	<i>8,9</i>	<i>88</i>	<i>6,93</i>
	<i>139</i>	<i>Суп картофель. с бобов</i>	<i>200</i>	<i>6,2</i>	<i>0,6</i>	<i>24,3</i>	<i>167</i>	<i>7,31</i>
	<i>520</i>	<i>Творог кармозальбер</i>	<i>180</i>	<i>3,04</i>	<i>4,86</i>	<i>29,7</i>	<i>168</i>	<i>14,14</i>
	<i>457</i>	<i>Творожная смесь</i>	<i>100</i>	<i>12,54</i>	<i>0,31</i>	<i>8,93</i>	<i>150</i>	<i>23,44</i>
		<i>Каша гречневая</i>	<i>200</i>	<i>5</i>	<i>-</i>	<i>17</i>	<i>86</i>	<i>13,26</i>
		<i>Хлеб мякишко/шт.</i>	<i>61/31</i>	<i>12,09</i>	<i>3,3</i>	<i>60</i>	<i>203,4</i>	<i>6,44</i>
								<i>124,02</i>
<i>Итого:</i>							<i>250,32</i>	

Зав. столовой

[Signature] / *Гаджиева И.И.*



И.Л. Гаджиева

Р.Х. Хафизов

Меню приготавливаемых блюд 25.09.2023г.

Возрастная категория: 7. Чисел, завтрак

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
		Сыр порционный	20	4,64	0,9	-	32,8	10,78
	302	Наше рисовый с морс.	200г	3,5	8	31,6	218	22,18
	695	Порейный наштер	200	4,9	0,7	32,5	190	14,45
		Хлеб пшеничный	31/31	3,06	2,19	59,89	139,6	4,27
		Аммиак	293	2,6	-	23,7	126	20,32
								122,00

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

	43	Салат из св. капусты	60	1,	1,02	5,9	52,8	4,16
	139	Суп картофель с бобов.	250	6,2	0,6	24,3	167	8,71
	520	Творог картофельный.	150	3,04	4,96	20,7	140	11,79
	451	Квасцовый мясной	90	12,04	0,31	8,93	100	66,10
		Наштер Рыбосома	200	5	-	14	86	18,36
		Хлеб пшеничный	61/31	12,04	3,3	60,	209,4	6,44
		Аммиак	175	0,8	-	14,6	94	21,00
								132,56

Итого: 254,56

Зав.столовой



М.Л. Гаджиева

Меню дополнительного питания

на 10.09.2023г.

№	Наименование блюда	Выход (гр)	цена	Ккал.	белки	жиры	Угл.
Холодные закуски							
32	Салат у свекла	100	6,43	133,28	1,4	10,28	9,22
43	Салат у св. капуст	100	6,43	133,28	1,4	10,28	9,22
Первые блюда							
139	Суп картофель с бобов	150	7,11	167	6,2	0,6	22,9
Вторые блюда							
457	Котлета мясная	90	66,10	150	12,04	2,31	8,93
701	Каша рисовая с мяс	200	26,48	224,5	3,25	10,	32,5
20	Рыба жар скар. корж	80	60,61	122,76	2,92	2,42	3,58
64	Котлета говяжья	90	50,49	222,9	14,15	18,53	2,23
Гарниры							
332	Макарон с овощ	100	12,06	202	6,3	4,92	28,2
520	Пюре картофель	100	14,14	167	3,04	4,96	20,7
297	Трех сырный	100	12,19	209,2	16,8	3,6	22,44
Кондитерские изделия							
Варенье персик							
	Варенье	38	18,58	201,4	1,94	12,	20,86
Напитки							
685	Чай с сахаром	200	3,18	88	0,2	-	15
	Сок фруктовый	200	26,75	94	-	-	24
	Сок лимонный	200	12,50	90	-	-	7
	хлеб мясной	31	21,7	73,28	0,46	1,02	22,8

Зав. столовой

Ильяс Хасанов И.А.