



М.Л. Гаджиева

[Signature]

Р.Х. Хафизов

Меню приготавливаемых блюд *в. 10, 10, 10 д.д.*

Возрастная категория: *7-11 лет, завтрак*

Прием пищи	№ рецептур	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
		<i>Суп картофельный</i>	<i>20</i>	<i>0</i>	<i>6</i>	<i>-</i>	<i>33</i>	<i>10,78</i>
<i>340</i>		<i>Каша / манная</i>	<i>150</i>	<i>10,8</i>	<i>13,1</i>	<i>1,49</i>	<i>212</i>	<i>48,40</i>
<i>686</i>		<i>Чай с лимоном</i>	<i>200</i>	<i>0,2</i>	<i>-</i>	<i>15</i>	<i>58</i>	<i>5,76</i>
		<i>Хлеб пшеничный рж.</i>	<i>31/2</i>	<i>5,6</i>	<i>2,19</i>	<i>39,84</i>	<i>139,6</i>	<i>4,27</i>
		<i>Творог</i>	<i>120</i>	<i>2,43</i>	<i>-</i>	<i>2,87</i>	<i>116</i>	<i>64,80</i>
								<i>134,01</i>

Инвалиды, ОВЗ **ОБЕД**

<i>1</i>		<i>Морковь с яблоком</i>	<i>60</i>	<i>0,72</i>	<i>4,2</i>	<i>18,75</i>	<i>78,6</i>	<i>9,60</i>
<i>124</i>		<i>Каша со шкотовой</i>	<i>250</i>	<i>6</i>	<i>20,01</i>	<i>10,44</i>	<i>108</i>	<i>12,82</i>
<i>45</i>		<i>Суп с рыбкой</i>	<i>150</i>	<i>11,7</i>	<i>11</i>	<i>14</i>	<i>297</i>	<i>69,35</i>
		<i>Салат фруктовый</i>	<i>200</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>21,2</i>	<i>94</i>	<i>21,86</i>
		<i>Хлеб пшеничный рж.</i>	<i>62,5</i>	<i>10,09</i>	<i>3,3</i>	<i>60</i>	<i>209,7</i>	<i>6,44</i>
<i>141</i>		<i>Вареники с повидлом</i>	<i>75</i>	<i>0,78</i>	<i>6,6</i>	<i>33,98</i>	<i>218,25</i>	<i>11,33</i>

127,38

Итого: 261,39

Зав. столовой

[Signature]



И.Л. Гаджиева

Р.Х. Хафизов
Р.Х. Хафизов

Меню дополнительного питания

на 01.10.2023г.

№	Наименование блюда	Выход (гр)	цена	Ккал.	белки	жиры	Угл.
Холодные закуски							
71	Винегрет овощной	100	252,68	124	1,4	10,1	6,8
1	Морковь с укропом	100	157,65	131	1,2	5	31,25
Первые блюда							
124	Щи со сметаной	200гр	12,82	108	6	10,54	10,44
Вторые блюда							
57	Зразы картофельные	100	381,50	218	7,59	14,68	18,38
499	Котлеты рубл. укроп	90	49,47	134,64	2,31	4,13	0,36
43	Суп с рыбкой	150	65,33	297	11,7	11	12
	Каша пшеничная	150	48,40	112	10,8	13,12	1,49
450	Котлеты рубл.	80	78,00	216,8	20,8	10,00	8,96
Гарниры							
511	Рис отварной	150	18,27	206	3,28	3,69	21,86
204	Рагу из овощей	150	21,57	174,6	4,14	9,18	19,26
332	Макаронный салат	150	12,06	176,4	6,3	4,92	20,2
Кондитерские изделия							
11	Турбинка шоколад	100	22,42	227,26	5,62	8,3	57,07
743	Паштет с колбасой	75	15,40	178	8,2	4,21	26,93
741	Вареники с повидлом	75	11,33	158,25	0,78	6,6	33,91
Напитки							
685	Чай с сахаром	200	3,20	58	0,2	-	15
	Сок фруктовый	200	21,86	94	-	-	24
	Сок томатный	200	14,50	40	-	-	8
	Коричневый сахар	200	20,45	75	3,2	3,04	15,4
	хлеб пшеничный	31	2,17	73,28	3,46	1,02	24,8

Зав. столовой

И.Л. Гаджиева



И.Л. Гаджиева

[Signature]

Р.Х. Хафизов

Меню приготавливаемых блюд *6, 10, 20, 31.*

Возрастная категория: *с 14 лет, завтрак*

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
		<i>Сыр поручишо</i>	<i>20</i>	<i>0,6</i>	<i>6</i>	<i>-</i>	<i>33</i>	<i>10,88</i>
	<i>340</i>	<i>Винегрет картофеля</i>	<i>200</i>	<i>14,4</i>	<i>24</i>	<i>3</i>	<i>282</i>	<i>63,68</i>
	<i>686</i>	<i>Тайл с лимонной</i>	<i>200</i>	<i>0,2</i>	<i>-</i>	<i>15</i>	<i>58</i>	<i>0,56</i>
		<i>Хлеб пшеничный</i>	<i>38/61</i>	<i>1,86</i>	<i>2,19</i>	<i>39,84</i>	<i>139,6</i>	<i>4,27</i>
		<i>Аппетит</i>	<i>1/200</i>	<i>2,43</i>	<i>-</i>	<i>2,27</i>	<i>46</i>	<i>04,20</i>
								<i>149,29</i>

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

<i>1</i>		<i>Морковь с цуккини</i>	<i>100</i>	<i>1,2</i>	<i>8</i>	<i>31,25</i>	<i>131</i>	<i>13,63</i>
<i>124</i>		<i>Ури со свежими</i>	<i>200</i>	<i>6</i>	<i>10,64</i>	<i>10,44</i>	<i>108</i>	<i>14,82</i>
<i>43</i>		<i>Суп с рыбкой</i>	<i>200</i>	<i>10,6</i>	<i>2,47</i>	<i>48</i>	<i>396</i>	<i>87,01</i>
		<i>Салат фруктовый</i>	<i>200</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>2,2</i>	<i>44</i>	<i>2,16</i>
		<i>Хлеб пшеничный</i>	<i>62/31</i>	<i>1,405</i>	<i>3,3</i>	<i>60</i>	<i>209,4</i>	<i>6,44</i>
<i>741</i>		<i>Вареники с повидлом</i>	<i>1/20</i>	<i>0,78</i>	<i>6,6</i>	<i>33,98</i>	<i>218,25</i>	<i>11,33</i>
								<i>153,09</i>

Итого:

304,38

Зав.столовой

[Signature]