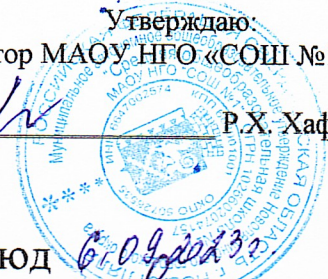




И.Л. Гаджиева

[Handwritten signature]



Р.Х. Хафизов

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 7-11 лет, завтрак

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	15	Салат из св. моркови	60	8,25	4,21	26,93	26	10,91
	520	Творог каршофский	100	3,04	4,96	20,7	140	11,79
	500	Винегрет из перца	90	14,5	13,4	51	157	43,81
	693	Корейский салат	200	4,9	0	32,5	190	14,74
		Хлеб пшеничный рж.	31/21	8,06	2,19	32,84	159,6	4,17
								85,52

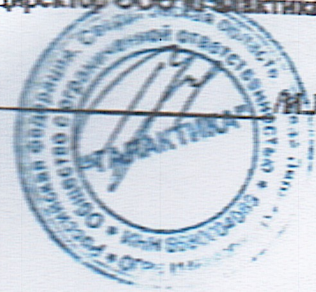
Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

	50	Свежие с сыром	60	2,98	0,4	4	12,6	11,52
	160	Ат помидоров с мяк	200	8	8,9	24,7	141	20,10
	511	Рис с овощами	100	3,28	8,69	39,86	206	13,07
	451	Котлеты мясные	90	9,63	8,86	6,74	168	61,94
		Хлеб пшеничный	200	-	-	24	95	16,90
		Хлеб пшеничный рж.	61/31	12,09	3,3	60	203,4	6,44
	836	Вареники с творогом	75	3,7	3,1	28,2	157	19,55
								149,58

Итого: 235,09

Зав.столовой

[Handwritten signature]



И.Л. Гаджиева

Утверждаю
 Директор МАОУ НГО «СОШ №1»
 Р.Х. Хафизов



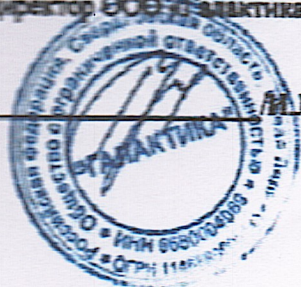
Меню дополнительного питания

на 6.09.2023г.

№	Наименование блюда	Выход (гр)	цена	Ккал.	белки	жиры	Угл.
Холодные закуски							
50	Свежо с сыром	100	19.26	216	4,96	9,01	6,31
	Салат «Шивел»	100	41,44	160	3,4	4,	17
Первые блюда							
160	Суп мясной с макар	250	20.10	141	7	7,9	25
Вторые блюда							
500	Биточка курица	90	43.81	157	14,5	13,4	31
451	Котлета мясная	90	61.94	163	9,63	8,86	6,74
519	Руба с маршале	90	72.85	131	14,85	6,	5
Гарниры							
511	Рис отварной	180	10,70	243,18	3,93	9,13	38,13
520	Пюре картофельное	180	14.14	167	3,78	9,9	26,1
Кондитерские изделия							
536	Варушки с творог.	75	19.55	157	3,7	3,1	28,2
447	Сосиски в тесте	100	28.83	267	11,8	9,2	33,22
Напитки							
685	Чай с сахаром	200	3.18	58	9,2	—	15
	Сок фруктовый	200	24.64	94	—	—	24
	Сок томатный	200	21.63	80	—	—	8
	хлеб пшеница	31	21,7	73,28	9,46	1,04	24,8

Зав.столовой

И.Л. Гаджиева



И.Л. Гаджиева

Утверждаю:

Директор МАОУ НГО «СОШ №1»

17



Р.Х. Хафизов

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: с 11 лет, завтрак

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	15	Паштет из св. печени	100	9,48	9,6	1,06	66	18,19
	520	Пюре картофельное	180	3,38	19,9	26,1	167	14,14
	500	Винегрет из капусты	100	1,87	1,53	1,9	240	48,67
	684	Копченый свиной фарш	200	4,19	51	32,5	190	14,74
		Хлеб пшеничный ржаной	31/31	5,06	2,19	39,84	139,6	4,17
								100,01

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

	50	Суп с рыбой	100	4,96	9,01	6,31	216	19,26
	180	Ан. маринованная	200	5	8,9	8,5	141	20,10
	511	Рис отварной	180	3,43	2,23	38,23	247,18	15,70
	451	Котлета мясная	100	14,8	8,86	10	272	68,82
		Кисель вишневый	200	-	-	24	95	16,90
		Хлеб пшеничный ржаной	61/31	12,09	3,3	60	203,4	6,44
	736	Вареники с картофелем	85	3,7	3,1	28,2	157	19,55
								166,77

Итого:

266,78

Зав. столовой

И.Л. Гаджиева / *Гаджиева И.Л.*