



И.Л.Гаджиева

Утверждаю:

Директор МАОУ НГО «СОШ №1»

Л.Ю.Кудашева

Л.Ю.Кудашева

Меню приготовления блюд 1.10.2021г.

Возрастная категория: учащиеся 7-9 классов

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
		Фаршированный помидор	80	9,08	—	9,13	84,18	5,90
520		Хворе кармочексы	100	3,04	4,96	20,2	140	10,82
42		Котлет из мяса	90	11,7	3,9	13,68	186,4	48,30
885		Чай с черной смородиной	200г	0,2	—	10,1	88	12,18
		Мясные котлеты	25	1,79	0,24	10,29	28,33	1,82
		Мясные котлеты	25	1,6	0,2	10	25,7	1,26
								79,78

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

51		Салат овощной	60	9,8	3,0	9,8	49,36	10,24
140		Суп картофельный с мясом	200г	2,7	2,9	2,9	67	26,70
366		Запеканка творожная со сметаной	100г	10,3	11,7	29,6	248	16,89
693		Каша с яблоками	120	4,9	0,0	32,6	184	14,48
		Мясные котлеты	25	1,79	0,24	10,29	28,33	1,32
		Мясные котлеты	25	1,6	0,2	10	25,7	1,26
								128,86

Итого:

208,64

Зав.столовой

И.Л.Гаджиева



Меню приготовления блюд 1.10.2021г.

Возрастная категория: 5. II класс, завтрак

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
		Ферулиновый порошок	100	9,1	—	6,99	68,83	7,34
	520	Пюре картофельное	180	3,65	8,92	24,88	168	12,98
	42	Котлеты рыбные	100	13	8,8	15,2	196	49,44
	885	Салат с курицей и морковью	200г	9,2	—	10,1	58	12,18
		Хлеб пшеничный	25	1,79	9,41	10,29	28,33	1,32
		Хлеб ржаной	25	1,6	9,2	10	25,7	1,26
								84,52
Инвалиды, ОВЗ ОБЕД								
	51	Салат овощной	100	1,18	0,10	16,12	70,6	10,24
	140	Суп картофельный с мясом и морковью	200г	2,78	2,9	2,9	62	26,20
	366	Запеканка творожная с сахаром	200г	13,33	5,78	12,2	320,62	100,08
	693	Каша с яблоками	200	4,9	0,0	22,5	104	12,48
		Хлеб пшеничный	50	3,58	9,48	21,58	56,66	2,64
		Хлеб ржаной	50	3,2	6,4	20	51,4	2,52
								163,43
		Итого:						247,95

Зав.столовой