

Меню приготовления блюд 03.10.2021г.

Возрастная категория: 1-4 классы, завтрак

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	49	Морковь с яблоком	60	0,72	0,04	11,55	78,6	0,18
	366	Запеканка творожная	100/10	10,3	4,7	20,6	248	78,05
	620	Салат с помидорами	200	1,6	1,6	15,3	88	8,93
		Хлеб пшеничный	25	1,79	0,24	10,29	21,33	1,32
		Хлеб ржаной	25	1,6	0,2	10	20,7	1,26
								93,84
Инвалиды, ОВЗ ОБЕД								
	22	Свиное с картошкой	60	0,84	6,05	0,53	79,97	3,50
	139	Суп картофельный с бобами	250/25	2,34	3,89	13,53	98,73	280,1
	332	Макароны отваренные	100	3,5	1,1	23,5	143	10,70
	462	Тертая капуста с соусом	200/20	1,38	1,4	12,1	41,7	96,96
	693	Паштет с яблоком	200	4,9	0,0	22,5	104	22,48
		Хлеб пшеничный	25	1,79	0,24	10,29	21,33	1,32
		Хлеб ржаной	25	1,6	0,2	10	20,7	1,26
		Амбассе	240	2,16	1	19,77	103,2	34,66
								137,79
		Итого:						231,63

Зав. столовой

И.А. Гаджиева

М.Л.Гаджиева

Меню приготовления блюд 5.10.2021г.

Возрастная категория: 5-11 класс, завтрак

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	49	Морковь с абрикосом	100	1,2	9,07	38,25	121	8,00
	366	Запеканка творожная	100	13,73	10,16	34,13	330,62	10,00
	689	Салат с морковью	200	1,6	1,6	18,3	88	8,93
		Хлеб пшеничный	25	1,79	9,24	10,79	28,33	1,32
		Хлеб ржаной	25	1,6	9,2	20	29,7	1,26
								122,39

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

	22	Суп с курицей	100	1,4	10,08	22,2	153,28	5,86
	139	Суп картофельный с бобами	200	2,34	3,89	13,53	98,79	2,04
	332	Макароны отваренные	100	6,3	4,92	28,2	186,4	11,52
	462	Тертая капуста с соусом	100	10,33	14,76	11,79	388,3	52,10
	693	Каша с яблоком	200	4,9	5,0	37,5	184	12,48
		Хлеб пшеничный	50	1,79	9,24	10,79	28,33	1,32
		Хлеб ржаной	50	1,6	9,2	20	29,7	1,26
		Апельсин	240	2,16	1	19,44	103,2	34,08
								148,69

Итого:

278,08

Зав.столовой

Г. / Кудашева Л.Ю.