



Меню приготовления блюд 10.12.2021г.

Возрастная категория: 1-4 классы, завтрак

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	22	Свежо с лимоном	100	1,4	10,08	222	133,28	5,63
	520	Творог каршофенмол	100	3,04	4,96	20,7	100	14,80
	42	Котлета рыбная	90	4,2	3,92	13,68	126,4	44,19
	885	Тай с сыром сливочным	200	9,2	—	10,11	88	8,98
		Мяс. фарш мясной	25	1,79	0,24	10,29	28,33	1,56
		Мяс. фарш мясной	25	1,6	0,2	10	25,7	1,50
								18,66

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

	7	Салат "Здоровье"	100	1,24	9,99	2,12	122,0	15,15
	132	Паровая котлета	250	9,02	11,3	22,4	149,6	12,62
	297	Телятина отварная	100	12,6	3,0	23,7	121	14,22
	459	Финанс мясной	90	14,11	5,22	10,06	168,25	53,15
	631	Котлета из св. мяса	200	9,1	—	13,8	70	8,96
		Мяс. фарш мясной	25	1,79	0,24	10,29	28,33	1,56
		Мяс. фарш мясной	25	1,6	0,2	10	25,7	1,50
								105,16

Итого за день:

185,82

Зав.столовой

И.Л.Гаджиева И.Л.



И.Л.Гаджиева

Л.Ю.Кудашева

Меню приготовления блюд 10.10.2017.

Возрастная категория: 5-11 классы завтрак

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
88		Сырно с чесноком	100	1,4	10,08	9,22	133,28	263
520		Пюре картофельное	100	3,65	3,92	24,87	168	15,86
42		Котлеты рыбные	100	11,7	3,92	13,68	186,4	46,69
885		Торт с кремом шоколадным	200г	0,2	—	15,1	88	8,98
		Хлеб пшеничный	25	1,79	0,24	10,29	28,33	1,06
		Хлеб ржаной	25	1,6	0,2	10	25,7	1,00
								84,12

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

8		Салат "Хороший"	100	1,24	3,99	9,17	132	15,15
152		Рассольник Ленинский	250	0,02	1,3	32,4	149,6	12,62
297		Пюре картофельное	100	3,65	3,92	24,87	168	15,86
448		Фарш говяжий с маслом	100г	22,76	12,04	6,41	225	26,88
631		Котлеты из св. фарша	250	0,1	—	18,8	70	8,96
		Хлеб пшеничный	50	3,58	0,48	21,58	56,66	3,12
		Хлеб ржаной	50	3,2	0,4	20	51,4	3,00

106,89

Итого за день:

240,91

Зав.столовой

И.Л.Гаджиева И.Л.