



М.Л.Гаджиева

[Signature]

Л.Ю.Кудашева

Меню приготовления блюд 21.09.2011г.

Возрастная категория: 1-4 классы, завтрак

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
		Берушкин, помидор	50	0,08	-	0,13	54,18	10,82
302		Каша рисовая с мясом	200	3,0	8,0	38,6	218	20,16
689		Кочураши с кашей	200	4,9	0,0	42,5	190	13,81
		Мясные котлеты	25	1,79	0,24	10,79	28,33	1,32
		Мясные котлеты	25	1,6	0,2	10,0	25,7	1,26
								48,37
Инвалиды, ОВЗ ОБЕД								
43		Салат из капусты	60	1,02	1,8	0,34	52,8	4,04
138		Суп с рыбными котлет.	200	2,0	4,9	14,3	110	22,51
297		Телятина отварная	100	12,6	3,0	23,7	111	11,18
451		Котлета мясная	90	14,11	3,22	10,05	168,75	20,34
404		Суп картофельный	200	-	-	1,0	80	14,12
		Мясные котлеты	25	1,79	0,24	10,79	28,33	1,32
		Мясные котлеты	25	1,6	0,2	10,0	25,7	1,26
		Мацарши	100	0,9	1,2	8,1	43	20,40
								126,76
<u>Итого за день!</u>								114,13

Зав.столовой

[Signature] И.А.



Меню приготовления блюд 21.09.2021г.

Возрастная категория: 5-й класс завтрак

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углевод		
	202	Паштет мясной с маслом	250г	3,75	100	39,5	222,5	23,50
		Тертый помидор	100	0,1	—	6,41	63,83	13,46
	689	Корейской каштаны	200	4,9	50	32,5	190	13,81
		Хлеб пшеничный	25	1,79	9,24	10,79	28,33	1,32
		Хлеб ржаной	25	1,6	9,2	10,0	25,7	1,26
								53,35

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

	43	Салат из капусты	100	1,7	30	8,9	88	8,59
	138	Суп с фрикадельками	200	2,0	4,9	14,3	110	22,57
	297	Крем овощной	120	16,8	3,6	28,44	200,72	14,72
	457	Котлетки мясные	100	10,68	9,13	11,16	185,5	58,92
	457	Салат фризе	200	—	—	20	80	14,16
		Хлеб пшеничный	50	3,58	9,48	11,58	30,66	2,64
		Хлеб ржаной	50	3,2	10,4	12,0	31,4	2,52
		Мацарин	100	2,9	1,2	8,1	43	20,40
								140,42
		Итого за день						193,77

Зав.столовой

М.Л.