



Меню приготовления блюд 22.09.2021г.

Возрастная категория: 1-4 классы завтрак

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	8	Салат "зеровый"	60	0,74	0,99	0,5	79,2	5,63
	520	Пюре картофельное	150	3,04	4,96	207	140	11,18
	431	Пюре по-словацки	150	13,6	13,6	39	195	24,38
	886	Тай с черной смор	200г	0,2	-	10,1	58	12,56
		Хлеб пшеничный	25	1,89	0,24	10,79	28,33	1,32
		Хлеб ржаной	25	1,6	0,2	10,0	25,7	1,26
								104,33

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

	19	Салат из помидоров	50	0,72	0,68	3,12	68,0	12,14
	132	Рассольник Ленинский	250	0,92	4,3	22,4	149,6	10,70
	571	Пюре овощной	150	3,28	3,69	31,86	206	10,10
	383	Пюре картофельное	90	10,66	1,0	-	61,02	56,98
	639	Кремль из св	200	0,3	-	10,7	62	3,14
		Хлеб пшеничный	25	1,89	0,24	10,79	28,33	1,32
		Хлеб ржаной	25	1,6	0,2	10,0	25,7	1,26
		Аминок	200	1,8	0,4	16,2	86	22,80

итого за день:

231,97

Зав.столовой

М.Л.



М.Л.Гаджиева

Л.Ю.Кудашева

Меню приготовления блюд *24.09.2021г.*

Возрастная категория: *5-11 классы завтрак*

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	7	Салат 'зеленый'	100	1,24	9,99	9,18	132	9,39
	520	Творог каршофский	100	3,65	8,92	24,87	168	13,41
	431	Творог по-сербановски	100	1,36	1,36	3,9	195	22,38
	885	Хлеб с зерновой смесью	200г	9,2	-	191	68	12,56
		Хлеб премиальный	25	1,79	0,24	10,79	21,33	1,32
		Хлеб ржаной	25	1,6	9,2	10	257	1,26
								110,92

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

	19	Салат из помидоров	100	0,9	5,1	3,9	85	15,18
	132	Рассольник белогорский	250	1,02	11,3	32,4	1436	10,70
	511	Рис отварной	100	3,93	9,23	38,23	243,18	12,11
	333	Ролья премиальный	100	1,24	1,12	-	62,8	62,45
	639	Хлеб из с/р	200	0,3	-	10,7	62	2,14
		Хлеб премиальный	50	3,58	0,48	21,58	56,66	2,64
		Хлеб ржаной	50	3,2	0,4	20,0	51,4	2,52
		Анжурски	200	1,1	0,4	16,2	86	28,20
								141,84

Итого за день:

251,86

Зав.столовой

Р.А. Комарова И.А.