



М.Л.Гаджиева

Меню приготовления блюд 25.11.2011.

Возрастная категория: 1-й класс, девочки

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
60		Салат из свежих овощей 100		4,96	19,01	6,31	216	19,68
302		Каша рисовая сладкая 200г		6,11	6,61	31,61	210,13	20,16
689		Котлеты из фарша 100		4,9	6,0	22,5	120	13,33
		Хлеб пшеничный 25		1,79	0,41	10,79	28,33	1,06
		Хлеб ржаной 25		1,6	0,2	10	27,7	1,00
								66,23
Инвалиды, ОВЗ ОБЕД								
20		Салат из помидор, огурцов 60		0,4	6,48	1,48	24,6	11,97
139		Суп, куриный, с овощами 200		2,93	4,86	16,99	123,49	9,02
297		Тришот с овощами 100		11,6	3,0	23,7	111	14,38
439		Пюре из картофеля 90г		16,31	4,68	16,11	134	11,02
639		Котлеты из фарша 200		10,3	—	10,7	62	6,70
		Хлеб пшеничный 25		1,79	0,41	10,79	28,33	1,06
		Хлеб ржаной 25		1,6	0,2	10	27,7	1,00
								116,15
		Итого за день:						111,38

Зав.столовой

Огу / Жеманна И.А.

И.Л.Гаджиева

Меню приготовления блюд 20.11.2013

Возрастная категория: 8-классов, 9-класс

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
60		Салат из свежих овощей	100	4,96	19,01	6,31	216	19,68
101		Каша манная с маслом	200	6,4	8,28	40,76	226,66	24,00
619		Корейский салат	100	4,9	0,0	22,5	120	13,33
711		Вареники с повидлом	75	0,78	6,6	33,98	218,25	9,41
		Хлеб пшеничный	15	1,79	0,24	10,79	28,33	1,56
		Хлеб ржаной	15	1,6	0,2	10	27,7	1,50
		Молоко	100	0,8	—	12,6	24	2,60
								21,09

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

20		Салат из помидоров	100	0,66	0,8	2,47	21	19,94
139		Гр. каша, с маслом	200	2,93	4,86	16,99	123,99	9,01
212		Телятина отварная	120	16,8	3,6	28,44	207,2	14,11
439		Печенье, сухое	90	0,32	0,32	4,68	134	11,01
619		Каша манная с маслом	100	0,3	—	10,7	62	6,70
		Хлеб пшеничный	50	1,79	0,24	10,79	28,33	3,11
		Хлеб ржаной	50	1,6	0,2	10	27,7	3,00

Итого за день

120,05

221,14

Зав.столовой

И.Л.Гаджиева