



И.Л.Гаджиева

Утверждаю:

Директор МАОУ НГО «СОШ №1»

и.о. директора *С.А. Губарева*

Меню приготавливаемых блюд *д/об. детей.*

Возрастная категория: *с 11 лет, завтрак*

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	19	Салат из св. помидор	100	1,05	10,25	6,67	63,5	29,10
	520	Творог карморовский	180	3,65	1,50	24,17	168	15,26
	459	Котлета мясная	110	19,32	8,93	10,9	183,3	21,96
	686	Сал с майонез	200г	0,2	-	15	68	5,07
		Мясные котлеты	200г	3,05	1,77	34,13	114,08	3,54
<i>124,93</i>								

Инвалиды, ОВЗ **ОБЕД**

	20	Салат из св. помидор	100	0,4	0,32	2,48	101	32,24
	161	Ан. дрожжи с рисом	200	0,2	3,9	23,2	188	16,38
	333	Макарует с сыром	180	0,72	11,1	38,3	301	29,24
		Ванна-паштет с мор	100	0,1	0,9	0,8	80	19,04
		Мясные котлеты	25	3,56	0,97	14	68	1,80
		Мясные котлеты	25	3,5	0,8	10,13	57	1,74
		Урюк с сметан	230	2,4	-	-	114,6	49,68
<i>151,52</i>								

*Итого: 276,45*

Зав. столовой

*А.В. Гаджиева И.Л.*





И.Л. Гаджиева

*И.В. Дуршова* *С.А. Тураев*



Меню приготавливаемых блюд *на 03.02.2017*

Возрастная категория: *4 класс, девочки*

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	19	Салат из св. помидор	80	0,24	8,2	17,34	20,8	23,28
	610	Пюре картофельное	100	3,04	4,96	20,7	140	16,72
	461	Хлеб белый мякиш	90	2,51	3,31	8,93	100	28,80
	086	Чай с лимоном	200г	0,2	-	15	58	0,02
		Хлеб немецкий ржаной	20г	0,05	0,07	0,13	11,08	3,01
		Пюре свежее	130	1,35	-	6,58	64,88	20,28
							<i>123,72</i>	

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

	20	Салат из св. помидор	100	0,4	12,2	2,47	121	32,84
	161	Суп овощной с сыром	200	6,2	8,9	23,2	188	46,30
	333	Макаронный суп	100	4,2	4,11	31,3	301	29,24
		Хлеб белый мякиш	100	6,	1,99	28	70	19,14
		Хлеб немецкий	25	0,55	0,97	14	58	1,50
		Хлеб ржаной	25	0,5	0,8	10,13	58	1,74
		Пюре свежее	230	2,4	-	11,6	114,6	49,68
							<i>151,52</i>	

*Итого: 275,29*

Зав. столовой

*И.Л. Гаджиева*