



И.Л.Гаджиева

И.А. Гуреев



Меню приготавливаемых блюд 8.10.17 год.

Возрастная категория: с/шк, завтрак

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	16	Салат из св. огурцов	100	13,75	3,02	44,88	43,33	14,63
	520	Творог кармозельный	150	3,65	8,92	24,17	168	15,26
	500	Блинчики из муки	100	14,5	13,4	31	158	60,38
	693	Корейский салат	100	4,9	0	32,5	120	14,43
		Хлеб пшеничный, 200г	200	17,7	1,77	32,13	114,08	3,57
							111,64	

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

	19	Салат из св. помидоров	100	4,9	3,1	3,9	85	29,10
	1	Творожок с маж. творог	200/150	4,7	3,9	3,3	123	13,29
	132	Рапсовый салат, смесь	200/100	3,88	3,32	30,5	120	41,25
	Т.4	Рисовый салат с маж.	250/100	3	0	31,6	218	26,97
		Хлеб	200	17,5	-	14	86	19,84
		Мл. пшеничный	85	3,55	0,97	1,7	58	1,20
		Мл. пшеничный	25	3,5	0,8	10,13	57	1,74
		Аминокс	160	1,28	-	19,52	61,14	26,80
							168,79	

Итого: 270,43

Зав.столовой

И.А. Гуреев



И.Л. Гаджиева

Утверждаю:

Директор МАОУ НГО «СОШ №1»

М.О. директор *С.А. Турбаев*



Меню приготавливаемых блюд 8.05.2022

Возрастная категория: 4-11 лет

Принем пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	16	Салат из св. огурцов	60	5,15	4,11	26,93	26	10,58
	520	Торт каршоженское	100	3,04	4,96	207	140	14,72
	000	Пюре из картофеля	100	14,5	12,4	31	152	60,38
	643	Корейский салат	200	4,9	5	32,5	120	14,45
		Хлеб пшеничный ржаной	100	5,05	1,77	32,13	112,58	3,04
							101,05	

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

	19	Салат из св. помидоров	100	2,2	5,1	3,9	15	29,10
	3	Бутерброд с маслом	200	14,2	5,9	53	123	19,19
	192	Рассольник из св. картофеля	100	4,2	6,3	24,4	152	39,29
	8,4	Каша рисовая с маслом	100	2,4	6,4	20,1	124,4	21,92
		Хлеб пшеничный	100	2,5	-	12	26	13,84
		Хлеб пшеничный	25	3,55	0,97	12	58	1,80
		Хлеб ржаной	25	3,5	0,8	10,13	57	1,74
		Льняное семя	155	0,6	-	15,63	26,95	21,86

152,84

Итого: 264,89

Зав.столовой

И.Л. Гаджиева И.Л.