



М.Л. Гаджиева



Меню приготавливаемых блюд 23.09.2014г.

Возрастная категория: 4-4 класс

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
		Завтрак						
	20	Салат из св. огурцов, помид.	20	4,8	9,87	34,42	68	18,35
	3	Булочки с маисом, сыром	20/5/15	4,7	7,9	18,3	123	13,63
	1,4	Каша рисовая с маисом	200/10	3	8	38,6	218	22,43
		Машина Вискоза	200	0,5	-	18	86	20,08
		Хлеб пшеничный	25	3,58	0,97	17	58	1,88
		Хлеб ржаной	25	3,5	0,8	10,13	58	1,82
		Молоко	200	7,8	-	19,6	94	28,80
							96,99	

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

	139	Бир. каршор с бобов, мис.	200/20	0,2	0,6	24,3	167	39,82
	500	Творог каршориковый	100	3,04	4,96	20,7	140	14,84
	151	Каша рисовая с маисом	90	2,54	7,51	8,93	100	61,33
		Каша - маисовая с маисом	200	0,8	0,9	34,4	190	23,58
		Хлеб пшеничный	25	3,58	0,97	17	58	1,88
		Хлеб ржаной	25	3,5	0,8	10,13	58	1,82
							143,28	

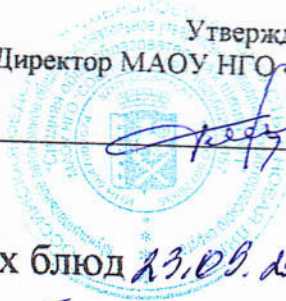
Итого: 240,26

Зав.столовой

М.Л. Гаджиева



И.Л. Гаджиева



Меню приготавливаемых блюд 23.09.2024г.

Возрастная категория: с/дети

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
		<u>Завтрак</u>						
	20	Салат из св. помидор с укропом	100	6	14,34	43,09	89	22,94
	3	Вульфенбург с майонезом	200/10	4,2	2,9	18,3	12,5	13,63
	1,4	Каша греческая с маком	200/0	3	5	31,6	218	22,43
		Каша овсяная	200	0,5	-	14	86	10,08
		Хлеб пшеничный	25	3,55	0,97	14	58	1,88
		Хлеб пшеничный	25	3,5	0,8	10/13	57	1,82
		Льняное	100	0,68	-	16,66	79,9	24,48
								<u>94,26</u>

Инвалиды, ОВЗ **ОБЕД**

139	Суп картофельный с бобами	200/15	3,75	7	17,88	22,75	41,55
620	Суп картофельный с овощами	180	3,65	0,95	24,24	168	17,81
451	Каша греческая	100	13,93	3,12	9,82	166,7	68,14
	Каша овсяная с маком	200	0,8	0,9	34,4	120	23,58
	Хлеб пшеничный	25	3,55	0,97	14	58	1,88
	Хлеб пшеничный	25	3,5	0,8	10/13	57	1,82

104,78

Итого: 252,04

Зав.столовой

И.Л. Гаджиева