



М.Л. Гаджиева



Меню приготавливаемых блюд д.б. 09.10.2017г.
Возрастная категория: 4-11 лет

Прием пищи	№ рецептур	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
		<u>Завтрак</u>						
	19	<u>Салат из св. помидоров</u>	80	0,24	3,1	0,34	60,8	16,05
	457	<u>Каша овсяная</u>	90	2,63	3,16	6,74	168	58,23
	520	<u>Пюре картофельное</u>	100	3,04	4,96	20,7	140	21,95
	686	<u>Хлеб с маком</u>	200г	0,2	-	1,5	68	4,85
		<u>Хлеб пшеничный</u>	25	3,55	0,97	0,4	68	1,88
		<u>Хлеб пшеничный</u>	25	3,5	0,8	10/13	67	1,82
		<u>Яблоко</u>	100	0,8	-	19,6	94	32,44
								<u>133,22</u>
Инвалиды, ОВЗ ОБЕД								
		<u>Суп</u>	220	2,2	-	19,8	209,05	52,10
	161	<u>Суп молоч. с рисом</u>	250	5	3,9	24,7	141	16,53
	333	<u>Макароны отваренные</u>	180	9,2	0,11	38,3	301	26,46
		<u>Каша - пшеница с маком</u>	200	4,9	0	34,5	120	23,68
		<u>Хлеб пшеничный</u>	25	3,55	0,97	0,4	68	1,88
		<u>Хлеб пшеничный</u>	25	3,5	0,8	10/13	67	1,82
								<u>163,09</u>
<u>Итого:</u>							<u>266,31</u>	

Зав.столовой

Мухоморова И.И.



М.Л. Гаджиева

[Signature]

Меню приготавливаемых блюд 26.09.2024г.

Возрастная категория: с 7 лет

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
				белки	жиры	углеводы		
	19	Завтрак						
	451	Салат из св. помидор	100	1,15	2,88	6,67	63,5	20,06
	580	Котлеты мясные	100	10,8	9,24	34,9	186,2	62,80
	686	Хлеб карликовый	100	3,65	0,95	24,24	168	19,04
		Хлеб с изюмом	200г	7,2	-	15	58	4,85
		Хлеб пшеничный	25	3,55	0,97	12	58	1,88
		Хлеб ржаной	25	3,5	0,8	15,13	57	1,82
		Йогурт	200	0,83	-	13,96	89,18	34,32
								143,17

Инвалиды, ОВЗ ОБЕД

20	Салат из помидор	100	1,15	2,88	2,47	101	22,94
161	Суп из овощей	200	5	5,9	24,7	141	16,55
333	Макар. отвар с соус	180	9,71	2,11	38,3	301	26,46
	Каша - пшеница с мед	200	4,9	5	34,5	190	23,58
	Хлеб пшеничный	25	3,55	0,97	12	58	1,88
	Хлеб ржаной	25	3,5	0,8	15,13	57	1,82
	Амлекс	200	0,8	-	14,6	94	57,24

140,07

Итого: 288,24

Зав.столовой

[Signature]