

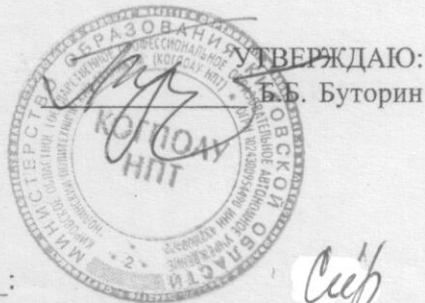
Возрастная категория: 12 лет и старше

308

Шеф-повар

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 1 сентября :



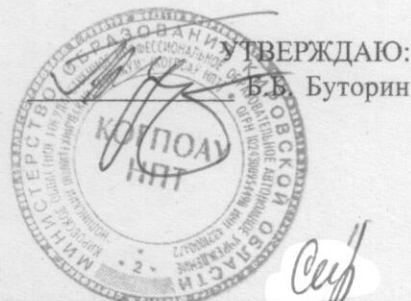
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Жидкая каша	300/10	7,73	59,22	57,04	353,3	262	24-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
	кисель кис.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	Вареное яйцо	100	7,6	5,0	56,4	288	106	10-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Пюре картофельное	300	5,48	1,42	35,44	260,7	196	23-00
	каша гречневая	200	11,69	8,46	62,9	361,06	463	13-00
	пюре морков.	100/50	32,10	24,94	11,74	451,60	591	130-00
	компот из фруктов	200	0,16	-	28,47	108,16	585	10-00
	Кисель кис.	120	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
	Кисель фрукт.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Пюре фруктовое	200	30,8	15,0	154,2	504		
	Сок фрукт.	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин	Кисель фрукт.	200	4,95	4,85	54,19	293,42	465	16-00
	Торт шоколад.	120	16,50	24,84	14,10	344,88	423	48-00
	кофе напиток	200			19,98	44,8	462	10-00
	Кисель фрукт.	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар _____

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 2 сентября:



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Чайная церемония	300/10	3,9	5,3	24,1	146,8	262	18-00
	Чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
	Хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	Салат с морск.	100	4,6	5,0	56,4	288	106	10-00
	Чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Суп из зел. бор.	90	4,4	5,2	6,8	104,2		13-00
	Суп из бор. с рыб. филе	300	4,8	4,5	10,2	103,8		23-00
	Пюре картофельное	200/5	22,15	11,44	55,50	399,84	685	16-00
	Виточки	100	24,32	25,42	10,66	360,22	625	49-00
	Сок апельсиновый	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Хлеб пш.	120	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
	Хлеб зерн.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Варени	250	5,0	28	63,1	304		
Итого за полдник								
Ужин	Мясо с шаш.	300	19,45	16,42	42,49	404,69	394	85-00
	Чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
	Хлеб зерн.	120	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

[Signature]



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 3 сентября :

Среда

Принем пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Каша овсяная	300/10	3,2	1,4	13,4	82	262	14-00
	коф. напиток	200			19,98	44,8	462	10-00
	хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	Сыр с сыром	100	4,6	5,0	56,4	288	106	12-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Всесезон	100	1,76	10,02	8,9	151,33	60	10-00
	Пюре из св. каш	300	4,34	11,31	29,11	230,25	140	44-00
	Азу	325	18,33	19,76	37,33	409,74	402	88-00
	кофе с/ф	200			19,96	44,8	588	10-00
	хлеб пш.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
	хлеб гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Сычужное	180	3,9	18,3	66,3	445		
	сок ябл.	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин	Каша перлов	200	6,05	6,77	47,68	269,14	463	8-00
	пюре	100/50	82,10	27,94	11,74	451,60	591	130-00
	какао	200	12,5	3,9	25,72	147,72	642	10-00
	хлеб гарн	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
Итого за ужин								

Шеф-повар



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 4 сентября:

Сир

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Халва манная	300/10	5,72	52,26	52,19	354,68	262	23-00
	чай с сах	215			14,97	56,1	628	5-00
	Хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	Сыр с мак	100	7,6	5,0	56,4	288	106	10-00
	чай	215			14,97	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	П.т из свеклы	100	3,17	17,29	8,31	65,76	29	10-00
	Суп Мясной	300	12,83	16,95	31,45	307,73	218-1040	30-00
	Макароны с соусом	200	7,32	6,41	52,7	284,76	469	15-00
	печенье по стр.	100/50	26,62	17,84	5,08	286,86	198-800	80-00
	компот из фруктов	200	0,16	-	28,47	108,16	585	15-00
	Хлеб пшеничный	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
	Хлеб гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Халва	350	6,6	31,1	56,7	542,7		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

Сир