



УТВЕРЖДАЮ:  
Б.Б. Буторин

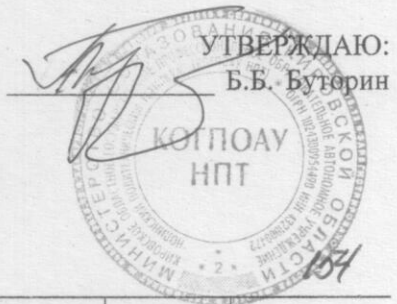
**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: 12 лет и старше**

Неделя первая: день 2 июня :

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак								
Итого за завтрак								
2-й завтрак								
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Сельдь с лук	30/10	5,24	14,3	6,44	175,98	21-00	
	Суп картофель с рисом	300	1,9	1,5	3,4	34,6	23-00	
	Пюре картофельное	200/5	22,15	11,44	55,50	599,84	685 16-00	
	к-та кв-хмол	100	17,48	20,94	9,32	293,22	417 64-00	
	ман. из варен	200			9,99	37,4	11-00	
	Хлеб пшени	120	5,64	0,84	59,76	256,8	4-00	
	Хлеб греч	50	3,8	0,3	26,15	116,5	2-00	
Итого за обед								
Полдник	Йогурт	200	5	22	51	430		
	Сок апельсиновый	200	1,0	-	23,4	94	36-00	
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар СВ





УТВЕРЖДАЮ:  
Б.Б. Бутурин

Меню приготавливаемых блюд  
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 4 июля :

Принем пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак								
Итого за завтрак								
2-й завтрак								
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Пассокаш. Лен	300	5,48	1,42	35,77	260,7	196	23-00
	капустя туши	200	5,24	6,66	18,32	151,36	482	20-00
	к-та куриная	100	15,5	7	8,5	160,0		40-00
	кошениль ил	200	0,16	-	28,44	108,16	585	10-00
	Хлеб пшени	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	Хлеб дарн.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Шоколад. масса	200	13,7	8	12,6	177		
	Сок абрикот	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар \_\_\_\_\_

