



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 8 сентября

Ср.

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	Рис из шурхов	100	5,24	14,3	6,44	175,98		15-00
	Суп крестьянский	300	5,52	8,64	44,69	249,3	204	29-00
	каша, чекан	200	11,69	8,46	62,9	361,06	463	15-00
	Макар из ш. от	200	4,32	6,41	52,7	284,46	469	15-00
	цукерки	100/50	32,10	24,94	11,74	451,60	591	129-00
	к-та по-хлвн	100	16,88	20,94	9,78	293,22	417	64-00
	компот из	200	0,16	-	28,47	108,16	585	10-00
	желе псс.	100	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	желе гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	пюре из шурхов	200	22,15	11,44	55,90	399,84	685	16-00
	желе	100	16,78	19,3	8,93	244,11	413	90-00
	квдр. напиток	200			19,98	74,8	762	10-00
	желе гарн	100	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А. Лялина

И.А. Лялина

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 9 сентября

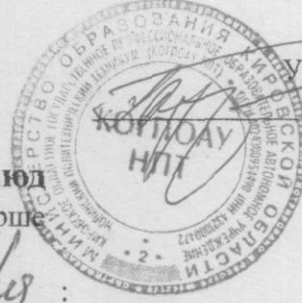
Ст.

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	Рисовый плов	300	5,48	1,42	35,44	260,4	196	33-00
	Пюре, картофель	200	11,99	21,62	36,03	244,85	299	24-00
	К-та, поджаренная	100	9,58	6,69	10,59	134,8	324	36-00
	Борщ куриный	120	18,5	9,0	0,5	155,0		40-00
	Сок томатный	200	1,0	-	23,4	94		19-00
	Хлеб пшеничный	120	6,64	0,84	39,46	236,8		4-00
	Хлеб зерновой	50	3,88	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	Карпаччо тунца	200	5,24	6,66	18,32	151,36	482	24-00
	Пюре картофельное	106	25,30	32,8	-	396,18	444	103-00
	Чай с лимоном	215	1,4	1,6	14,33	85,1	630	5-00
	Хлеб зерновой	120	6,64	0,84	39,46	236,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А. Лялина

И.А. Лялина



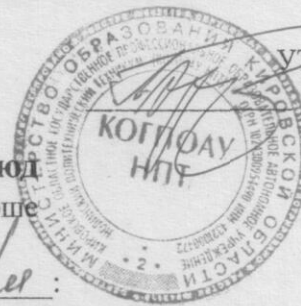
УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день Понедельник : См.

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	Пюре картофельное	100	1,76	10,02	8,9	131,33	60	10-00
	Пюре из св. картофеля	300	3,92	11,33	20,89	197,1	187	38-00
	Пюре из горох.	200	22,15	11,44	55,50	399,84	685	16-00
	Пюре из картофеля	100	16,78	19,3	8,93	274,11	413	90-00
	Пюре	245	20,66	18,48	56,42	470,88	601	80-00
	Пюре из св. картофеля	200			9,99	37,4		6-00
	Пюре пш.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	Пюре горох.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	Пюре	300	18,33	19,76	37,33	400,44	402	88-00
	Пюре из картофеля	200			19,98	74,8	762	10-00
	Пюре горох.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар И.А. Лялина



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 11 сентября :

010.

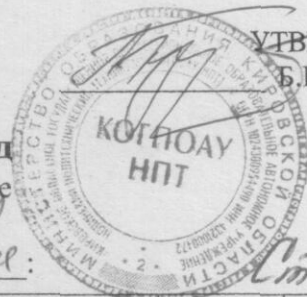
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак								
Итого за завтрак								
2-й завтрак								
Итого за 2-й завтрак								
Обед	С-т из св. каш.	100	1,55	5,0	9,96	89,02	62	4-00
	Суп каб. с мяс. ком.	300	4,8	4,5	10,2	113,8		23-00
	Макар. из св. отв.	200	7,32	6,41	52,7	284,76	169	15-00
	мясокарт.	200	11,99	21,62	36,03	274,85	299	24-00
	печень по-евр.	100/50	26,62	14,84	5,08	286,86	198-800	34-00
	х-та куриная	100	15,5	7,0	8,5	160,0		39-00
	мяс. из барани	200			9,99	37,4		11-00
	Желе с пек.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	Желе с гарн.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	Желе с фрукт.	200	11,69	2,46	62,9	361,06	163	15-00
	желе с пек.	100/50	32,10	27,94	11,74	451,60	591	129-00
	желе с гарн.	200	0,16	-	28,47	108,16		10-00
	желе с гарн.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А.Лялина

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 12 сентября:



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	Суп кар. с бобов	300	11,86	9,01	46,14	302,2	206	24-00
	Кис. отварной	200	4,95	4,25	54,19	203,42	465	16-00
	Пюре картофельное	120	16,50	24,84	14,10	344,88	423	48-00
	Бедра кур. зап.	120	18,5	9,0	0,3	155,0		18-00
	Колбаски вар.	200	0,16	-	28,47	108,16	525	10-00
	Пюре из свеклы	120	0,64	0,84	59,76	236,8		4-00
	Пюре из картофеля	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

[Signature]

И.А.Лялина