

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

Неделя первая: день 1 июля :

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Машина геркулес	300/10	4,1	3	12	98		16-00
	чай с сахаром	215	1,4	1,6	17,33	85,1	630	6-00
	хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	кеш. с корицей	45	4,21	1,42	47,14	226,93		12-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	С-т из кв. кашур	100	1,7	6,6	2,8	80,3		15-00
	Суп карб. с бобов	300	11,86	9,01	46,17	302,2	206	21-00
	Макаронки отб	200	7,32	6,41	52,7	284,76	469	15-00
	бигочки	100	21,32	25,42	19,66	360,22	625	49-00
	компот из	200	0,16	-	28,47	108,16	585	10-00
	Хлеб пшенич	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	Хлеб фарш	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	примески	350	8	8	68	376,0		
Итого за полдник								
Ужин	Ябло баранов	40	5,08	4,6	0,28	62,8		13-00
	Магги с вар	150/30	20,24	10,13	47,86	416,26	623	57-00
	кеш. кашоток	200			19,98	74,8	462	10-00
	хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за ужин								

Шеф-повар И.А. Лялина

УТВЕРЖДАЮ:  
Б.Б. Буторин



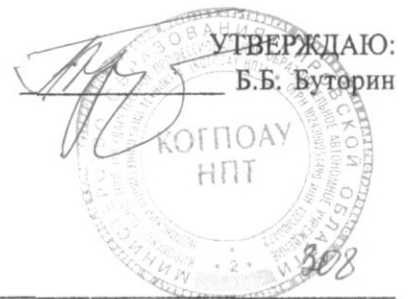
Меню приготавливаемых блюд  
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 2 июня :

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Каша манная зерно	300/10	1,42	52,26	52,19	204,68	262	23-00
	пор. манитон	200			19,98	74,8	462	10-00
	Хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	хлебобулочные	75	11,1	9,5	24,5	224,1		15-00
	чай с сах	215			14,97	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Сельдь с лук	30/10	5,24	14,3	6,44	175,98		21-00
	Суп гарн. с рыб. консерв.	300	1,9	1,5	3,4	34,6		23-00
	Хлеб	275	20,66	18,48	56,42	440,88	601	80-00
	ман. му варен	200			9,99	37,4		11-00
	Хлеб пшечн.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	Хлеб гарн.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Йогурт	200	5	22	51	430		
	Сок лимонн	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
	супов	100/50	32,10	27,94	11,74	451,60		130-00
	чай с сах	215			14,97	56,1	628	5-00
	Хлеб 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 первая: день 3 июля :

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Чаша рисовая	300/10	4,43	59,22	57,04	353,3	262	24-00
	какао	200	12,5	3,9	25,78	147,72	642	12-00
	жеб мш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	пир. с сух. айц	45	4,21	1,42	47,14	226,93		15-00
	чеш. в сах.	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Мисс из св. каш	200	3,92	11,33	20,89	197,1	187	24-00
	Максимум яб	200	7,32	6,41	52,4	284,76	469	15-00
	торт севе	120	16,50	27,84	17,10	377,88	423	48-00
	кисель м	200			9,99	37,4		6-00
	жеб кисель	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	жеб гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	йогурт	500	5,0	3,2	8,5	87		
Итого за полдник								
Ужин	С-т партор.	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	кисель	100	16,78	19,3	8,98	274,11	413	90-00
	кисель м	200	0,16	-	28,47	108,16	585	10-00
	жеб гарн.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар СЖ



УТВЕРЖДАЮ:  
Б.Б. Буторин

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

Неделя первая: день 4 июля

308

Принем пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Каша перловая	300/10	3,9	5,3	21,1	146,8	262	18-00
	чай с сахаром	215	1,4	1,6	14,93	85,1	630	6-00
	Хлеб пшени	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	кисл. с капуст	75	4,21	1,42	44,14	226,93		11-00
	чай с сах	215			14,94	86,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Пассирован. свек	300	5,48	1,42	65,44	260,7	196	23-00
	Каша гречнев	200	11,69	2,46	62,9	361,06	463	15-00
	щавель	100/50	22,10	24,94	11,44	451,60		130-00
	Креплетт из	200	0,16	-	28,44	108,16	585	10-00
	Хлеб пшени	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Хлеб фарш	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Поддник	Ледорот. масса	200	13,4	8	12,6	147		
	сок яблочн	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за поддник								
Ужин	пюре картофель	200/5	22,15	11,44	55,50	399,84	685	16-00
	бифштекс	106	25,30	22,8	-	396,18	411	103-00
	чай с сах	215			14,94	86,1	628	5-00
	Хлеб пшени	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар [подпись]

