



УТВЕРЖДАЮ:
Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 2 понедельник :

908

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Каша пшеничная	300/10	10,2	6,0	39,6	133	262	14-00
	чай с лимоном	215	1,4	1,6	17,33	85,1	620	6-00
	кисель пшенич.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	пер. со супа	45	4,21	1,42	44,14	226,93		12-00
	чай с сахаром	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Суп карто. с каб. пюре	300	4,2	10,2	4,5	43,8		23-00
	пюре картофельн	200	4,95	4,85	54,19	293,42	465	16-00
	пюре свеклы	100/50	32,10	24,94	11,44	451,60	591	130-00
	кисель пшенич.	200	0,16	-	28,44	108,16	585	10-00
	кисель пшенич.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	кисель карто.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	вареники	200	12,30	62,5	162,5	1,245		
	сок яблочн	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин	Жаркое с туш.	325	19,45	16,42	42,49	404,69	394	54-00
	какао	200	12,5	3,9	25,48	144,42	642	12-00
	кисель карто.	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 3 февраля

308

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Халва песочная	300/10	15,5	9,3	63,9	380,4	262	18-00
	коф. напиток	200			19,98	44,8	462	10-00
	Хлеб пшени	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	растительное	45	8	8,8	26,0	216,4		15-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	С-т из св. кол с огур	100	0,54	19,98	1,46	184,9		12-00
	Суп харч. с бобов	300	11,86	9,01	46,14	302,2	206	21-00
	Макароны отд.	200	4,32	6,41	52,4	284,46	469	15-00
	пюре картофельное	120	16,50	24,54	14,10	374,88	423	48-00
	кар. из варен.	200			9,99	37,4		11-00
	Хлеб пшени	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	Творожок	390	38,5	10,5	49,8	311,5		
Итого за полдник								
Ужин	Паштет говяжий	200	5,24	6,66	18,32	151,36		22-00
	бифштекс	106	25,30	22,8	-	396,18	411	103-00
	чай с пшени	215	1,4	1,6	14,33	251	630	5-00
	Хлеб гарн	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
Итого за ужин								

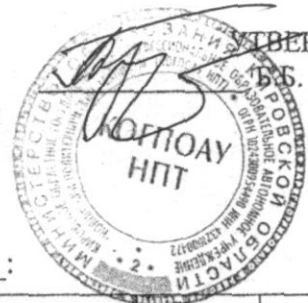
Шеф-повар

И.А. Лялина

И.А. Лялина

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 4 февраля :



308

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Хача пёркучи	300/10	12,3	9,0	36	294	262.	16-00
	нахчо	200	12,5	3,9	25,48	144,42	642	12-00
	хлеб пшеч.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	пир. с яблок	75	4,21	1,42	42,14	226,93		15-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Суп из св. овощей	100	0,63	20,0	4,93	195,53	24	15-00
	Шорпа из св. хан	300	4,34	11,31	29,11	230,25	140	44-00
	Лесов	245	20,66	18,48	56,42	440,88	609	88-00
	Сок абдоун	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Хлеб пшеч.	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Хлеб гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Шоколад	150	8,0	15,0	510,0	814,5		
	Сок абдоун	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин	Яблоко вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,3		13-00
	Васада с варен	150/30	20,24	10,13	44,86	416,26	683-684	54-00
	хлеб манестек	200			19,98	44,8	462	10-00
	Хлеб пшеч.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

(Signature)

И.А.Лялина



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 5 понедельник :

308

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Халва /рисовая	300/10	4,43	59,22	54,04	853,3	262	24-00
	чай с сах	215			14,94	86,1	628	5-00
	кефир нежир	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	пир. с подливой	45	4,21	1,42	14,14	226,93	684	12-00
	чай с сахаром	215	1,4	1,6	14,38	85,1	630	6-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Р.т из пюре	100	0,80	19,98	4,16	199,09	34	15-00
	Пюре из картофеля	300	5,48	14,42	85,44	260,7	196	29-00
	капусты тушен	200	5,24	6,66	12,32	151,36	482	20-00
	бешбармак	100	24,32	25,42	19,66	360,22	625	49-00
	кисель	200	0,16	-	23,44	108,16	585	10-00
	кефир нежир	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	кефир жирн.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Пюре из картофеля	200	15,2	81,0	124,2	886,6		
	Сок яблоч.	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин	Р.т из св. капусты	100	1,55	5,0	9,96	29,02	62	4-00
	пюре из картофеля	100	16,48	19,3	8,93	244,11	413	90-00
	какао	200	12,5	3,9	23,48	144,42	642	12-00
	кефир нежир	120	5,64	0,84	59,46	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 6 февраля

308

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Каша овсяная	300/10	1,42	52,26	52,19	354,68	262	23-00
	кеш. манежок	200			19,98	44,8	462	10-00
	кеш. кешен	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	кеш. с поджог.	45	4,21	1,42	44,14	226,93	684	12-00
	кеш. с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Суп Манеж	300	12,83	16,95	31,45	304,48	218-1040	30-00
	кеш. отварной	200	4,95	4,85	54,19	293,42	465	16-00
	кеш. кешен	145/50	25,05	14,34	13,22	223,21	614	23-00
	кеш. кеш	200			9,99	34,4		6-00
	кеш. кешен	120	5,64	0,84	59,46	256,2		4-00
	кеш. гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Салат	300	-	-	-	690,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А. Лялина