

Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 15 декабря :



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

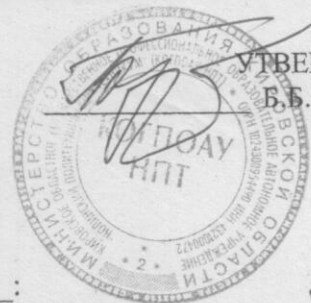
154

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 карт. с бобов	300	11,86	9,01	46,14	302,2	206	27-00
	Макаронн. ств	200	7,32	6,41	52,4	284,76	469	15-00
	х. та по-крем	100	17,48	21,84	9,38	393,22	417	64-00
	ман. из баремья	200			9,99	37,4		11-00
	Хлеб киев.	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	Суп. молоч.	400	34,0	28,0	224,0	1320,0		
Итого за полдник								
Ужин								
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 16 декабря :

154

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 из маиса, капуста	100	0,8	0,1	11,5	44,0		15-00
	Пюре картофельное	300	5,48	1,42	35,44	260,4	196	33-00
	Пюре картофельное	200/5	22,15	11,44	55,50	399,84	685	16-00
	К-та из маиса	100	15,5	5	5	110,0		36-00
	Компот из	200	0,16	-	28,44	108,16	585	10-00
	Кефир кефир	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	Бабушкин	350	4,0	12,0	82,0	284,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар И.А.Лялина

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 17 декабря

154

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	Фарш из св. кол.	300	4,34	11,31	29,11	230,25	140	32-00
	картофель туш.	200	5,14	6,66	18,32	157,36	482	24-00
	к-та куриная	100	15,5	4,0	2,5	160,0		39-00
	Сок абсочн.	200	1,0	-	23,4	94		36-00
	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	Мандарины	350	3,2	0,8	30,0	15,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

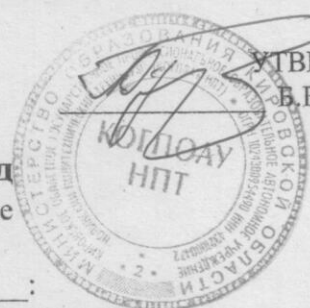
И.А. Лялина

И.А. Лялина

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 18 декабря :



УТВЕРЖДАЮ:

Б.Б. Буторин

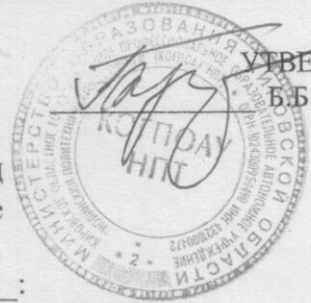
154

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	О-т из св. картофеля	100	1,55	5,0	9,96	89,02	62	4-00
	Суп карт. с/фр. конс	300	5,8	4,5	10,8	112,4		23-00
	Мисс отварной	100	11,95	7,85	54,19	293,42	465	16-00
	Карб. запечен.	125	9,4	5,7	1,3	102,9		61-00
	Крестьянск. ие	100	0,16	-	22,47	102,16	525	10-00
	Хлеб киевск.	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	Печенье	350	24,0	12,0	202,0	1340,0		
Итого за полдник								
Ужин								
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 19 декабря :

154

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 Макароны с гов.	300	12,83	16,95	31,45	307,78	218-1040	30-00
	Макароны с гов.	200	7,32	6,41	52,7	284,76	1169	15-00
	к-та по-хмын	100	17,48	21,84	9,38	393,22	417	64-00
	нап. из баранки	200			9,99	37,4		11-00
	Кисель кисель	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	Кисель варен	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Кусок бискв	200	10,0	14,0	51,0	26,0		
	Сок яблочн	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар И.А.Лялина