

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

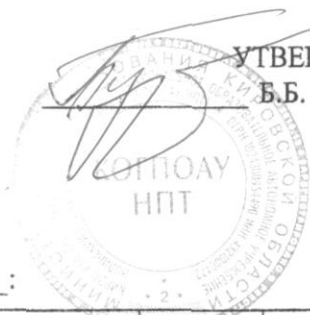
Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 1 сентября :

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	О.т.из кабачк. каш	100	1,7	6,6	2,8	80,3		15-00
	Суп харч. с бобов	300	11,86	9,01	46,14	302,2	206	21-00
	каша гречнев	200	11,69	8,46	62,9	361,06	463	13-00
	бедно кур. зап	120	22,5	6,0	1,0	210		40-00
	кисель от ви	200	0,16	-	28,44	108,16		10-00
	Кефир пишен	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Кефир гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	прямешки	350	8	8	68	346,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин



Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 2 июля :

140

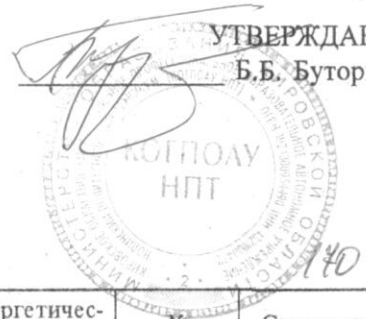
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак								
Итого за завтрак								
2-й завтрак								
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Сельдь с лук 30/10		5,24	14,3	6,44	145,98		21-00
	Суп картофель с рисом 300		1,9	1,5	3,4	34,6		23-00
	Пюре гороховое 200/5		22,15	11,44	55,50	399,84	685	16-00
	к-та по-хмель 100		17,48	20,94	9,32	293,22	417	64-00
	ман. из барем 200				9,99	37,4		11-00
	Хлеб пшени 120		5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Хлеб зерн 50		3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Шефет 200		5	22	51	430		
	Сок апельсиновый 100		1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар СФ

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

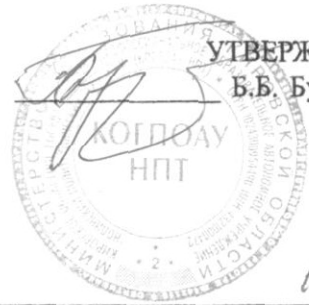
Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 3 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	Вени из св. капусты	300	3,92	11,33	20,89	197,1	187	24-00
	Азу	325	18,33	19,76	37,33	409,74	402	88-00
	Кисель	200			9,99	37,4		6-00
	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	Йогурт	500	5,0	3,2	8,5	87		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар _____



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 4 июля :

140

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	Пассолевый суп	300	5,48	1,12	35,47	260,7	196	23-00
	капустяк тушеный	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
	компот 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 зерн.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Шоколад. масса	200	13,7	8	12,6	147		
	Сок апельсиновый	200	1,0	-	23,4	94		26-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар СГБ

