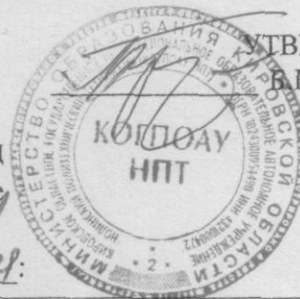


Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 8 сентября



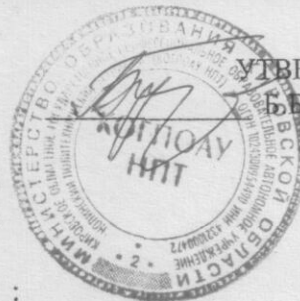
УТВЕРЖДАЮ:
В.Б. Буторин

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Кашица манная 300/10	300	1,42	52,26	52,19	354,68	262	24-00
	чай с сахаром	215	1,4	1,6	14,33	85,1	630	5-00
	хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	Сдоба обычн	100	4,6	5,0	56,4	288	106	4-00
	чай с сах	215			14,94	85,1	628	4-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Суп из морков	100	5,24	14,3	6,44	145,98		15-00
	Суп Хлебобулочный	300	5,52	8,64	44,69	249,3	204	29-00
	каша гречнев	200	11,69	8,46	62,9	361,06	463	15-00
	шашлык	100/50	32,10	24,94	11,44	451,60	591	129-00
	хлеб пш.	200	0,16	-	28,44	108,16	585	10-00
	хлеб пш.	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	хлеб дарч	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	десерт	280	2,0	12,0	41,0	410,0		
Итого за полдник								
Ужин	пюре горохов	200	22,15	11,44	55,50	399,84	685	16-00
	картофель	100	16,48	19,3	8,93	244,11	413	90-00
	кисл. напиток	200			19,98	74,8	462	10-00
	хлеб дарч	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
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 9 сентября :

Сер

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Хачапур. пшенич.	300/10	12,3	15,9	63,3	458,4		20-00
	кор. мажарок	200			19,98	44,8	462	10-00
	пшенич. пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	пшенич. со сиром	75	4,21	1,42	44,14	226,93		12-00
	чаша с сах	215			14,94	56,1	628	4-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Пшенич. пш.	300	5,48	1,42	35,44	260,7	196	33-00
	пшенич. карт.	200	11,99	21,62	36,03	244,85	299	24-00
	к-та мажарок	100	9,58	6,09	10,59	132,8	324	36-00
	Сок абрик.	200	1,0	-	23,4	94		19-00
	Пшенич. пш.	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Пшенич. фарш	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Пшенич. пш.	200	30,8	15,0	154,2	504,0		
	Сок абрик.	200	1,0	-	23,4	94		19-00
Итого за полдник								
Ужин	Хачапур. пшенич.	200	5,24	6,66	18,32	151,36	432	24-00
	Бифштекс	106	25,30	22,8	-	396,18	414	103-00
	Чаша с лимон.	215	1,4	1,6	14,33	85,1	630	5-00
	Пшенич. фарш	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А. Лялина

И.А. Лялина

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Неделя вторая: день 10 сентября

С/ф

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Каша овсяная	200/10	10,4	3,3	60,3	316,7	262	20-00
	какао	200	12,5	3,9	25,78	147,72	642	12-00
	молоч пек.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	Ватрушки	100	4,21	1,42	44,14	226,93		12-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	4-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Рис с вет.	100	1,46	10,02	8,9	131,33	60	10-00
	сви шов. крп.	300	3,92	11,33	20,29	194,1	184	38-00
	морс корюх	200/5	22,15	11,44	55,50	399,84	685	16-00
	сметановый	100	16,78	19,3	8,93	244,11	413	90-00
	молоч пек.	200			9,99	37,4		6-00
	молоч пекен	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	молоч гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Бюфет	300	8,7	10,5	46,9	162,0		
Итого за полдник								
Ужин	Аду	300	18,33	19,46	34,53	409,44	402	88-00
	кар. макароны	200			19,98	44,8	462	10-00
	молоч гарн	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

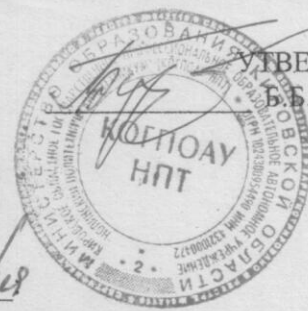
Шеф-повар

И.А.Лялина

И.А.Лялина

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 11 сентября



Сир

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Каша рисов	300/10	4,43	59,22	54,04	353,3	262	24-00
	чай с лимоном	210	1,4	1,6	14,33	85,1	630	5-00
	яйцо вар.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	кешу с подливой	45	4,21	1,42	44,14	226,93	624	10-00
	чай с сах	210			14,94	86,1	628	4-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Суп из св. капусты	100	1,55	5,0	9,96	89,02	62	4-00
	Суп карто. с руб. кожей	300	4,8	4,5	10,2	113,8		23-00
	макар. из св. картофеля	200	4,32	6,41	52,7	284,76	169	15-00
	печенье по-евр.	100/50	26,62	14,84	5,08	286,86	193-800	43-00
	макар. из варен.	200			9,99	34,4		11-00
	яйцо вар.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	яйцо вар.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Суп. молоко	400	2,8	36,0	224,0	1220,0		
Итого за полдник								
Ужин	Каша гречнев	200	11,69	2,46	62,9	361,06	463	15-00
	яйцо вар.	100/50	32,10	24,94	11,74	451,60	391	129-00
	хлеб вар.	200	0,16	-	28,47	108,16	385	10-00
	яйцо вар.	120	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 12 сентября

Сср

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Хачапури 300/10		12,3	9,0	36,0	298,0		19-00
	хач. мажесток 200				19,98	44,8	762	10-00
	хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	пир. с карто 45		4,21	1,42	44,14	226,93		11-00
	чаш. с сах 215				14,94	56,1	628	4-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Суп кар. с боб 300		11,86	9,01	46,14	302,2	206	24-00
	рис отварной 200		4,95	4,85	54,19	293,42	465	16-00
	морковь 120		16,50	24,84	14,10	344,88	423	48-00
	картофель 200		0,16	-	28,44	108,16	585	10-00
	хлеб пш. 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 100		5,0	25,0	58,0	490,0		
	Сок фр. 200		1,0	-	23,4	94		19-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А. Лялина

И.А. Лялина