

Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 19 октября :



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	Каша из сд. каш	300	3,92	11,33	20,89	194,1	184	24-00
	Жаркое с мясом	300	19,45	16,42	42,49	404,69	394	85-00
	Компот из	200	0,16	-	28,44	108,16	585	10-00
	Желе с мис.	120	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
	Желе сарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Сыс. молоко	400	34,6	28,0	224,6	1320		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

[Signature]

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 13 октября :



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	Пассерольщик Фом	300	8,48	11,42	36,44	260,4		29-00
	пюре карто.	200	11,99	21,62	36,03	244,85	209	24-00
	бедня кур. зап	120	26,0	11,0	3,0	209,0		50-00
	ман. из баран	200			9,99	37,4		11-00
	Желеб пишен	120	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
	Желеб гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Соченье							
	Фон жур	232	8,12	46,4	148,4	1044		
	Сох яблоки	200	1,0	-	23,4	94		16-00
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 14 октября:

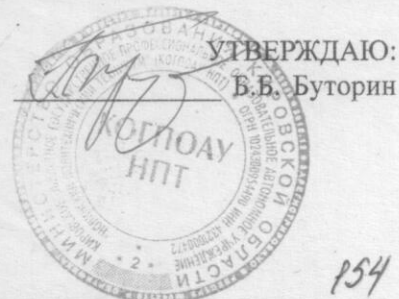
154

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	Хачапури с сыром	200	11,34	11,31	29,11	230,25	140	44-00
	Пюре картофельное	200/с	21,15	11,44	55,50	399,84	685	15-00
	К-та рыбная	100	9,58	6,09	10,59	132,8	324	60-00
	Сок яблочный	100	1,0	-	23,4	94		18-00
	Чай зеленый	100	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
	Чай черный	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Йогурт	500	16,5	12,5	26,5	285,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар [подпись]

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 15 октября :



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	Викерлет	100	1,46	10,02	8,9	131,33	60	10-00
	Суп кар. с раб. комс	300	5,7	4,5	10,2	103,8		23-00
	Макароны отб	100	4,32	6,41	62,4	284,46	469	15-00
	Биточки	100	24,32	25,42	19,66	360,22		49-00
	Коклетт м	100	0,16	-	28,44	108,15	585	10-00
	Кефир нек.	120	5,64	0,84	59,46	256,2		5-00
	Кефир гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Варени	250	10,0	62,5	167,5	1245,0		
	Сок яблочн	100	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 16 октября :

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	С-т из свеклы	100	3,14	14,29	8,31	65,46	29	10-00
	Суп. Лапша	100	11,83	16,95	31,45	304,48	218-1040	30-00
	пюре картоф.	100	11,99	21,62	36,03	244,85	299	24-00
	печень по-евр.	100/50	26,62	14,84	5,08	286,86	198-800	50-00
	карп. из варен.	100			9,99	34,4		11-00
	Каша пшени	100	5,64	0,84	59,46	206,2		5-00
	Каша греч.	50	3,2	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	печенье	100	10,2	31,0	124,2	256,6		
	Сок лимон	100	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

[Signature]