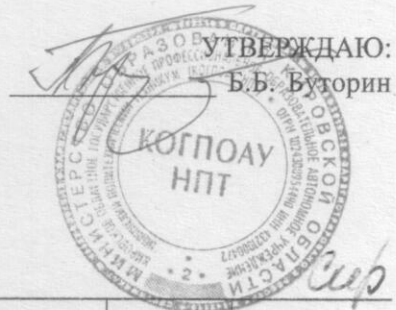




Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 12 октября:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Чай с молоком 300/10	300	4,5	4,5	30,9	213,0		18-00
	Чай с молоком 215	215	1,4	1,6	14,3	81,1	630	6-00
	Чай с молоком 50	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	Рисовая каша 100	100	4,6	5,0	56,4	288	106	10-00
	Чай с сахаром 215	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Рисовая каша 300	300	3,92	11,33	20,29	194,1	184	24-00
	Макаронная отварная 200	200	7,32	6,41	52,4	284,46	469	15-00
	К-та по-киевски 100	100	14,48	20,94	9,38	293,22	414	64-00
	Компот из фруктов 200	200	0,16	-	28,44	108,16	585	10-00
	Чай с сахаром 120	120	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
	Чай с сахаром 50	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Рисовая каша 400	400	34,0	28,0	224,0	1320		
Итого за полдник								
Ужин	Суп 215	215	20,66	18,48	56,42	440,82	601	80-00
	Картофельное пюре 200	200			19,98	44,8	462	10-00
	Чай с сахаром 120	120	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
Итого за ужин								

Шеф-повар И.И.

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 13 октября :



УТВЕРЖДАЮ:
 В.Б. Буторин

Сир

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	<i>Хачапури</i>	<i>300/10</i>	<i>9,9</i>	<i>1,2</i>	<i>65,4</i>	<i>312,6</i>		<i>14-00</i>
	<i>какао</i>	<i>200</i>	<i>12,5</i>	<i>3,9</i>	<i>25,8</i>	<i>144,42</i>	<i>642</i>	<i>12-00</i>
	<i>хлеб киш.</i>	<i>50</i>	<i>3,8</i>	<i>0,3</i>	<i>26,15</i>	<i>116,5</i>		<i>2-00</i>
Итого за завтрак								
2-й завтрак	<i>песр. с яблок</i>	<i>45</i>	<i>4,21</i>	<i>1,42</i>	<i>44,14</i>	<i>226,93</i>		<i>15-00</i>
	<i>ч.сир с сах</i>	<i>215</i>			<i>14,94</i>	<i>56,1</i>	<i>628</i>	<i>5-00</i>
Итого за 2-й завтрак								
Обед	<i>Пассовет. Дом</i>	<i>300</i>	<i>5,48</i>	<i>11,42</i>	<i>35,44</i>	<i>260,4</i>		<i>29-00</i>
	<i>припекта туш</i>	<i>200</i>	<i>5,24</i>	<i>6,66</i>	<i>18,32</i>	<i>151,36</i>	<i>482</i>	<i>20-00</i>
	<i>курица мясной</i>	<i>125</i>	<i>25,05</i>	<i>17,34</i>	<i>13,22</i>	<i>283,21</i>	<i>617</i>	<i>90-00</i>
	<i>карп. из варен</i>	<i>200</i>			<i>9,99</i>	<i>34,4</i>		<i>11-00</i>
	<i>Хлеб киш.</i>	<i>120</i>	<i>5,64</i>	<i>0,84</i>	<i>59,46</i>	<i>256,8</i>		<i>5-00</i>
	<i>Хлеб гарн</i>	<i>50</i>	<i>3,8</i>	<i>0,3</i>	<i>26,15</i>	<i>116,5</i>		<i>2-00</i>
Итого за обед								
Полдник	<i>Печенье</i>							
	<i>Понжир</i>	<i>232</i>	<i>8,12</i>	<i>16,4</i>	<i>148,4</i>	<i>1044</i>		
	<i>Сок ябел.</i>	<i>200</i>	<i>1,0</i>	-	<i>23,4</i>	<i>94</i>		<i>36-00</i>
Итого за полдник								
Ужин	<i>Рисово вареное</i>	<i>40</i>	<i>5,08</i>	<i>4,6</i>	<i>0,28</i>	<i>62,8</i>		<i>11-00</i>
	<i>Машины с вар</i>	<i>150/30</i>	<i>20,24</i>	<i>10,13</i>	<i>44,26</i>	<i>416,26</i>	<i>683</i>	<i>54-00</i>
	<i>чай о лим</i>	<i>215</i>	<i>1,4</i>	<i>1,6</i>	<i>17,33</i>	<i>85,1</i>	<i>630</i>	<i>6-00</i>
	<i>хлеб киш.</i>	<i>50</i>	<i>3,8</i>	<i>0,3</i>	<i>26,15</i>	<i>116,5</i>		<i>2-00</i>
Итого за ужин								

Шеф-повар _____

Сир

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

КОРПОАУ
НПТ

Секр

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

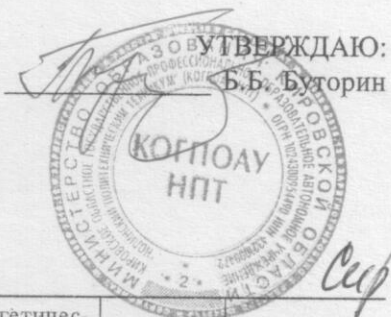
Неделя первая: день 14 октября :

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Каши манная 300/10		9,0	9,6	15,9	294,0		23-00
	круп. манноток 200				19,98	44,8	462	10-00
	хлеб кш. 50		3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	кар. с лук, яйца 45		4,21	1,42	47,14	226,93		12-00
	хлеб в сах 215				14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Фрикадельки с картошкой 300		4,34	11,31	29,11	230,25	140	44-00
	рис отварн 200		4,95	4,85	54,19	293,42	465	15-00
	пюре картофельное 120		16,50	24,54	14,1	377,88	423	48-00
	Сок яблочный 200		1,0	-	23,4	94		18-00
	Хлеб кш. 120		5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
	Хлеб гарн 50		3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Йогурт 500		16,5	12,5	26,5	286,0		
Итого за полдник								
Ужин	Хачапури 200		5,24	6,66	18,32	151,36	482	20-00
	шницель 100		16,48	19,3	8,93	244,11	413	90-00
	картофель 200		12,5	3,9	25,48	144,42	642	12-00
	хлеб гарн 120		5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
Итого за ужин								

Шеф-повар 

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	Халва сырковая	300/10	12,6	11,7	35,1	295,8	262	16-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
	хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	пир. со сгущ.	45	4,21	1,42	44,14	226,93		12-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Винегрет	100	1,76	10,02	8,9	131,33	60	10-00
	Суп карт. с руб. кол.	200	5,4	4,5	10,2	103,8		23-00
	халва сырковая	200	11,69	8,46	62,9	361,06	463	13-00
	хлеб пш.	100/50	32,10	24,94	11,44	451,60	591	130-00
	хлеб пш.	200	0,16	-	28,44	108,16	585	10-00
	хлеб пш.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
	хлеб гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	варенье	250	10,0	62,5	167,5	1245,0		
	сах. лебедь	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин	пире карт	200	11,99	21,62	36,03	244,85	299	24-00
	бисквитное	106	25,3	32,8	-	396,18	411	103-00
	кар. манж.	200			19,98	44,8	762	10-00
	хлеб гарн	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
Итого за ужин								

Шеф-повар _____

СБ

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 16 октября :



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Каша рисовая	300/10	4,43	59,22	54,04	353,3	262	24-00
	какао	100	12,5	3,9	25,48	144,42	642	12-00
	Хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	пир. с яблок	45	4,21	1,42	44,14	226,93		15-00
	ябло с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	С-т из свеклы	100	3,14	14,29	2,31	65,46	29	10-00
	Суп Макароны	300	12,83	16,95	31,45	304,48	218-1040	30-00
	Пюре карто.	200	11,99	21,62	36,03	244,85	229	24-00
	п-та куриная	100	15,5	4,0	8,5	160,0		60-00
	ман. из барен	200			9,99	34,4		11-00
	Хлеб пш.	120	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
	Хлеб гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	печенье	200	15,2	31,0	124,2	856,6		
	Сок яблоч	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

[Signature]