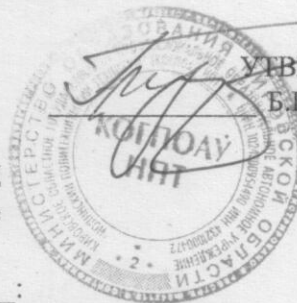


Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 1 сентября :



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

1542

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	Рисовый. Лен	300	5,48	1,42	35,44	260,7	196	23.00
	Макароны с/б	200	7,32	6,41	62,9	284,46	169	15.00
	Бедло кур. зап	120	26,0	11,0	3,0	209,0		50.00
	Котлетки с/б	200	0,16	-	28,47	108,16	585	10.00
	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	Русск. бискв	200	30,8	15,0	154,2	504		
	Сок абрикот	200	1,0	-	23,4	94		16.00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

СВ

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 2 сентября :



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	Чай с зел. сор	90	4,4	5,2	6,8	104,2		13-00
	Суп кар. с рыб. котл	300	4,8	4,5	10,2	103,8		23-00
	Пюре	245	20,66	18,48	56,42	440,88	601	80-00
	Сок яблочн.	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	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	Батон	250	5,0	28	63,1	597		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар С.П.

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 3 сентября :



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	Винегрет	100	1,46	10,02	8,9	131,33	60	10-00
	Пюре из св. картофеля	300	4,34	11,31	29,11	230,25	140	44-00
	Рис отварен	200	4,95	7,85	54,19	293,42	165	16-00
	К-та макароны	100	15,5	5,0	5,0	120,0		60-00
	Компот с/ф	200			19,96	44,8	588	10-00
	Чесн. пюре	120	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
	Чесн. гарнир	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Сметана	180	3,9	18,3	66,3	445		
	Сок ябл.	200	1,0	-	23,4	94		16-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар _____

Неделя первая: день 1 сентября:

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Вуторин

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	1.5 из свеклы	100	3,17	17,29	8,31	65,76	29	10-00
	Суп Мясной	300	12,83	16,95	31,46	307,78	218-1040	30-00
	Макароны с соусом	200	7,32	6,41	52,7	284,76	469	15-00
	Х-та куриная	100	15,5	7,0	8,5	160,0		60-00
	Компот из сухофруктов	200	0,16	-	28,47	108,16	585	15-00
	Хлеб пшеничный	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
	Хлеб греческий	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Конфеты	350	6,6	31,1	56,7	542,7		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар