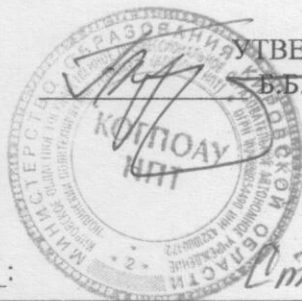




УТВЕРЖДАЮ:
В.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

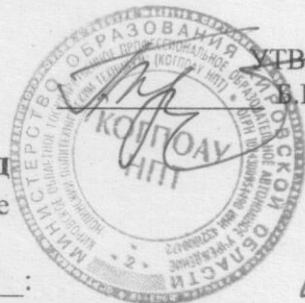
Неделя первая: день 1 сентября :

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	Пассаретт. Лан	300	5,48	1,42	35,74	260,7	196	23-00
	каша гречнев	200	11,69	8,46	62,9	361,06	463	15-00
	Макароны сго	200	7,32	6,41	52,7	284,76	469	15-00
	шницель	100/50	32,10	27,94	11,74	451,60	591	130-00
	бедло кур. зап.	120	26	11	3	209,0		50-00
	кисель сг	200	0,16	-	28,47	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								
Итого за полдник								
Ужин	рис отварной	200	4,95	7,85	54,19	293,42	465	16-00
	тефтели	120	16,50	27,84	17,10	377,88	423	48-00
	коф.малешок	200			19,98	74,8	762	10-00
	хлеб гарн	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 2 сентября :



УТВЕРЖДАЮ:
В.Б. Буторин

ст

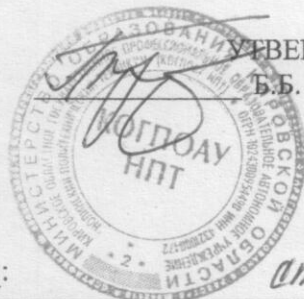
Принем пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак								
Итого за завтрак								
2-й завтрак								
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Суп каф. с рыб. консерв.	300	4,8	4,5	10,2	103,8		23-00
	Пюре картош.	200	22,15	11,44	55,50	399,84	685	16-00
	Блишечки	100	27,32	25,42	19,66	360,22	625	49-00
	Желе	245	20,66	18,48	56,42	470,88	601	80-00
	Сок яблочн	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Желе лимон	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
	Желе гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	Жаркое с мяс	300	19,75	16,42	42,79	404,69	394	85-00
	чай с сах	215			14,97	56,1	628	5-00
	Желе гарн	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

[Signature]

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 3 сентября :



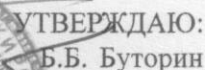
УТВЕРЖДАЮ:
 Б.Б. Буторин

am

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	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	170	44-00
	Суп	325	18,33	19,46	34,33	409,74	402	88-00
	Рис с овощ.	200	4,95	7,85	54,19	293,42	465	16-00
	к-та из овощей	100	15,5	5,0	5,0	120,0		60-00
	Компот с/ф	200			19,96	74,8	588	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								
Итого за полдник								
Ужин	Жареное мясо	200	6,05	6,77	44,68	269,14	463	8-00
	Пюре	100/50	32,10	27,94	11,74	451,60	591	130-00
	Картофель	200	12,5	3,9	25,78	147,72	642	10-00
	Хлеб гарн	120	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
Итого за ужин								

Шеф-повар _____

(Signature)



Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 1 сентб/кл :

am

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	П-5 из стекла	100	3,17	17,29	8,31	65,76	29	10-00
	Суп Мансера	300	12,83	16,95	31,45	304,48	218-1040	50-00
	Макаронный салат	200	7,32	6,41	52,7	284,76	469	15-00
	печенье 10-с/р	100/50	26,62	17,84	5,08	286,86	198-800	80-00
	к-та куриная	100	19,5	7,0	8,5	160,0		60-00
	компот из кураг	200	0,16	-	28,47	108,16	585	15-00
	Хлеб пшенич.	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								
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар