



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

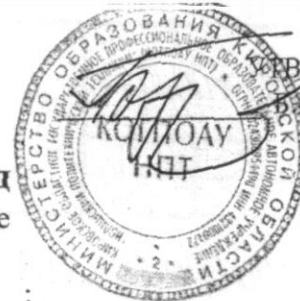
Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 5 ноября :

308

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Чай с сахаром	200	4,43	59,22	57,04	353,3	161	24-00
	какао	200	12,5	3,9	20,48	147,42	612	14-00
	мол. кефир	50	0,8	0,6	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	сдоба овсян.	100	7,6	0,0	66,4	288	106	4-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	630	4-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Мяс. суп, кап.	300	3,92	11,33	20,89	194,1	184	38-00
	каша гречнев	200	11,69	8,46	62,9	361,06	463	15-00
	л-та по-казах	100	14,82	20,94	9,38	293,22	414	64-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	630	4-00
	мол. кефир	120	0,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	мол. йогурт	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	кушанье	200	12,0	18,0	114,0	660,0		
	сок абрикос	200	1,0	-	23,4	94		19-00
Итого за полдник								
Ужин	Жаркое с мяс	300	19,75	16,42	42,79	404,69	394	85-00
	кар. салат	200			19,98	44,8	452	10-00
	мол. йогурт	120	0,64	0,84	59,76	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар И.А. Лялина



СВЕРЖДАЮ:
Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 6 ноября :

308

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Капуста отварная	300	9,0	1,2	65,4	34,6		20-00
	мор. капуста	200			19,98	74,8	742	10-00
	кисель мор.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	пир. с капустой	45	4,21	1,42	44,14	226,93		11-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	630	4-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Фарш из св. кол	200	4,34	11,31	29,11	230,25	140	32-00
	рис отварн	200	4,95	4,85	54,19	298,42	465	16-00
	пюре картофельн	120	16,50	34,84	17,10	374,88	423	48-00
	кисель из	200			0,99	37,4		6-00
	Кисель мор	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	кисель мор	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	печенье	200	10,2	31,0	190,8	884,9		
	сок яблоч.	200	1,0	-	23,4	94		19-00
Итого за полдник								
Ужин	Манюша тушен	200	5,24	6,66	18,32	151,36	482	24-00
	картофель	100	16,78	10,3	2,93	244,11	413	90-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	630	4-00
	кисель мор	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А.Лялина



Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 7 августа :

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Халва мажирная	300/10	1,42	52,26	52,19	354,68	262	24-00
	Чай с сахаром	210			14,94	56,1	630	4-00
	Желем пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	Халва мажирная	75	4,29	1,42	47,14	226,93		15-00
	Чай с сахаром	210			14,94	56,1	630	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	С-Т из св. капусты	100	1,55	5,0	9,96	89,04	61	7-00
	Суп клуб. с рыб. конс.	300	4,8	4,5	10,2	103,8		23-00
	Салат картофельный	200	4,32	6,41	52,7	284,76	469	15-00
	Биточки	100	24,32	25,42	19,66	360,22		49-00
	Лод. картофель	200			19,98	44,8	442	10-00
	Желем пш.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		11-00
	Желем фарш	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Примески	240	10,0	10,0	146,0	704,0		
	Сок	200	1,0	-	23,4	94		19-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А. Лялина

И.А. Лялина