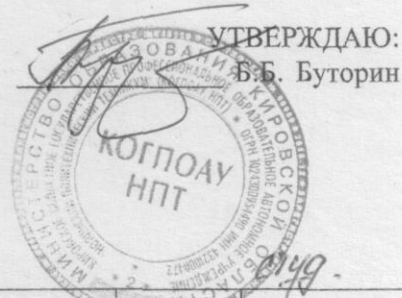


Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 2 февраля :



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	Суп лаб. с рыбн. конс.	300	4,2	10,2	4,5	43,8		23-00
	мясокартофельн. ств.	200	4,32	6,41	52,4	284,46	469	15-00
	бедры кур. зап.	120	23,3	14,7	-	232,0		40-00
	картофель ст.	200	0,16	-	28,44	102,16	585	10-00
	хлеб пшени	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	хлеб гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	Макао стуси	325	19,45	16,42	42,49	404,69	394	54-00
	макао	200	12,5	3,9	25,48	144,42	642	12-00
	хлеб гарн	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А. Лялина

И.А. Лялина

Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 3 февраля :



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	Р-5 из об. кан сои	100	0,54	19,98	1,46	184,9		15-00
	Суп кар. с бобов	300	11,86	9,01	46,14	302,2	206	21-00
	каша гречнев	200	11,69	8,46	62,9	361,06	463	19-00
	к-та по-клевн	100	14,48	20,94	9,38	293,22	411	64-00
	кар. из барен	200			9,99	34,4		11-00
	желеб кисел	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	желеб гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	Лич. овсяное	200	5,24	6,66	18,32	151,36		22-00
	Бифректес	103	25,30	32,8	-	396,18	411	106-00
	чече с кисел	215	1,4	1,6	14,33	851	630	6-00
	желеб гарн	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар _____ И.А.Лялина



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Вуторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

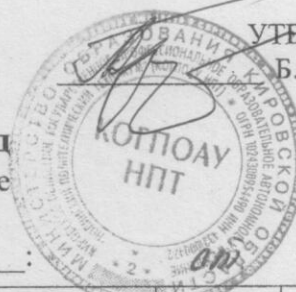
Неделя вторая: день 4 понедельник :

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 сырых овощей	100	0,63	20,0	7,93	195,53	24	15-00
	Пюре из св. картофеля	300	4,34	11,31	29,11	230,25	140	44-00
	Пюре картофельное	200/5	22,15	11,44	55,50	399,84	685	16-00
	К-та куриная	100	18,2	10,4	13,8	222,0		40-00
	Сок апельсиновый	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Кисель кисельный	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	Кисель фруктовый	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	Чайно-варенье	40	5,08	4,6	0,28	62,3		13-00
	Варенье с вареньем	150/30	20,24	10,13	47,86	416,26	683-684	54-00
	Кор. мажорский	200			19,98	74,8	462	10-00
	Кисель кисельный	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за ужин								

Шеф-повар И.А. Лялина

Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 5 февраля :



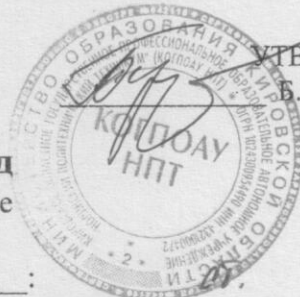
УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

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	В-т из колбасной	100	0,80	19,98	4,16	199,09	34	15-00
	Лиссиен. Пюре	300	5,48	11,42	35,44	260,7	196	29-00
	Макаронный суп	200	7,32	6,41	52,7	284,46	469	15-00
	Пюре картофельное	125	21,12	33,75	23,0	117,90		61-00
	Колбасный салат	200	0,16	-	28,44	108,16	685	10-00
	Кефир нежирный	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Кефир жирный	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	В-т из колбасной	100	4,55	5,0	9,96	89,02	62	4-00
	Пюре картофельное	100	16,48	19,5	8,93	244,11	413	90-00
	Макаронный суп	200	12,5	3,9	25,48	147,42	642	12-00
	Кефир жирный	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

[Signature]

И.А.Лялина



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 6 февраля :

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	Суп лапша	300	12,83	16,95	31,45	304,48	218-1040	30-00
	Мяс отварн	200	4,95	7,85	54,19	293,42	465	16-00
	Мяс с соусом	145	25,05	17,34	13,22	283,21	614	23-00
	Мяс с соусом	200			9,99	34,4		6-00
	Хлеб пшени	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	Хлеб гари	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А.Лялина