

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 24 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	А.Т. из св. кол.	100	1,55	5,0	9,96	89,02	62	15-00
	Суп Манега	300	12,83	16,95	31,45	307,48	218-1040	30-00
	Макароны отвар.	200	7,32	6,41	52,4	287,46	469	15-00
	Блинточки	100	24,32	25,42	19,66	360,22	625	49-00
	кол. из варен.	200			9,99	37,4		11-00
	хлеб пшенич.	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	хлеб зерн.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	Хлеб	245	20,66	18,48	56,42	470,88	601	80-00
	квас. напиток	200			19,98	44,8	462	10-00
	хлеб зерн.	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар И.А. Лялина

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

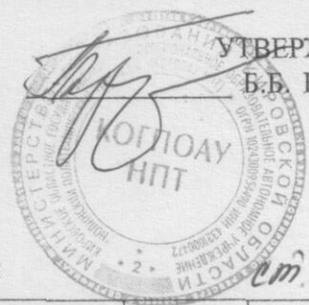


Неделя первая: день 25 февраля ст.

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 шорхови 100		1,6	6,8	4,3	94,5		11-00
	Суп Крестовинский 300		5,52	8,64	47,69	279,3	204	23-00
	пюре гороховое 200/5		22,15	11,44	55,50	399,84	685	16-00
	к-та ко-кисли 100		14,48	20,84	9,38	293,22	414	64-00
	киселотт ит 200		0,16	-	28,44	108,16	585	10-00
	Кисель кисел.	100	5,64	0,34	59,76	256,8		4-00
	Кисель гарн.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	Яблоко вареное 40		5,08	4,6	0,28	62,8		11-00
	Макарон с вар 150/30		20,24	10,13	44,86	416,26	683	34-00
	какао 200		12,5	3,9	25,78	147,72	642	12-00
	Кисель кисел.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за ужин								

Шеф-повар И.А.Лялина

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин



Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 26 февраля :

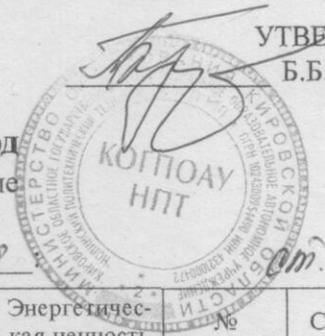
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак								
Итого за завтрак								
2-й завтрак								
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Виноград	100	1,76	10,02	8,9	131,33	60	10-00
	Салат из св. кап.	300	3,92	11,33	20,89	197,1	187	34-00
	Суп	275	20,66	18,48	56,42	470,88	601	80-00
	Кисель	200			9,99	37,4		6-00
	Хлеб пшени.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	Хлеб греч.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	Жарен. карто.	200	5,2	19,0	51,0	384,0		35-00
	Кисель	100	16,78	19,3	8,93	274,11	413	90-00
	Комп. напиток	200			19,98	44,8	762	10-00
	Хлеб греч.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар И.А.Лялина

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 24 среда



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 из кап. с овш	100	1,55	5,0	9,96	89,02	62	15-00
	Пюре картош. том.	300	5,48	1,42	35,77	260,7	196	23-00
	Пюре пшенич.	200	4,95	4,85	54,19	293,42	465	20-00
	к-та рыбная	100	9,58	6,09	10,59	132,8		40-00
	Сок абсочн.	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Хлеб пшени.	180	5,64	0,84	59,76	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								
Итого за ужин								

Шеф-повар И.А. Лялина