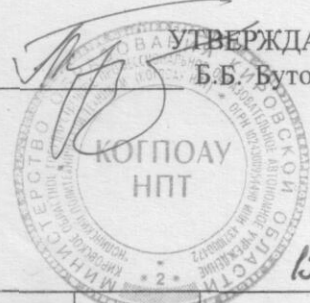



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Вуторин



Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 20 апреля :

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 Макароны горяч	300	11,83	16,95	31,45	304,78	218-1040	30-00
	салата гречнев	200	11,69	8,46	61,9	361,06	463	13-00
	к-та по-киевн	100	11,42	20,94	9,38	292,2	417	64-00
	компот ие	200	0,16	-	22,47	108,16	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	Фрэнч-паста	300	11,5	18,9	36,9	333,9		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар 



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 22 сентября :

154

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	Студеница с сыр	100	3,17	17,29	8,31	65,76	29	24-00
	Суп кабт. с рыб колб	300	4,8	4,5	10,2	103,8		23-00
	Мол	325	18,93	19,76	37,33	409,74	402	88-00
	Сок абрикосовый	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Хлеб пшени.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	Хлеб гарм.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Франчески	240	10,0	20,0	150,0	400,0		
	Сок абри-овин	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар [Signature]

