

Б. Б. Буторин

Возрастная категория: 12 лет и старше

Сер

Шеф-повар

КОГАУ «Вятский издательский дом-Юг», ул. Пригородная, 28. Тел. /8332/ 25-86-46. Тир. 1000 экз. Зак. 139. 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 3 февраля

Сср

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Каша перловая	300/10	15,5	9,5	63,9	380,4	262	18-00
	коф. напиток	200			19,98	44,8	462	10-00
	Хлеб пшени	50	3,8	0,5	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	растительное	45	8	8,8	26,0	216,4		15-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Суп из гр. каш с овш	100	0,54	19,98	1,46	184,9		12-00
	Суп харч. с бобов	200	11,86	9,01	46,17	302,2	206	21-00
	макароны отб.	200	4,32	6,44	52,4	234,46	169	15-00
	пюре картофельное	120	16,50	24,54	14,10	374,88	123	48-00
	ман. из варен	200			9,99	34,4		11-00
	Хлеб пшени	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	хлеб гарн	50	3,8	0,5	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Творожок	330	38,5	10,5	49,8	314,5		
Итого за полдник								
Ужин	Кукурузное	200	5,24	6,66	18,32	151,36		22-00
	бисквитное	106	25,30	32,8	-	396,18	411	103-00
	чай с пшени	215	1,4	1,6	14,33	251	630	5-00
	Хлеб гарн	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

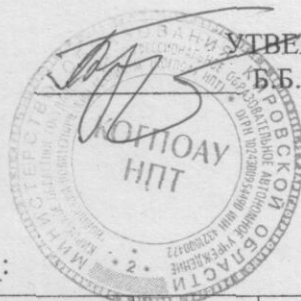
И.А. Лялина

И.А. Лялина

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 4 февраля :



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Хачапури	300/10	12,3	9,0	36	294	262	16-00
	пакет	200	12,5	3,9	25,48	144,42	642	12-00
	Хлеб пшени.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	пир. с яблок	75	4,21	1,42	42,14	226,93		15-00
	чай с сахаром	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Суп из св. овощей	100	0,63	20,0	4,93	195,53	24	15-00
	Пюре из св. картофеля	300	4,34	11,31	29,11	230,25	140	44-00
	Хлеб	245	20,66	18,48	86,42	440,88	609	88-00
	Сок яблочный	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Хлеб пшени.	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Хлеб дарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Шоколад	150	8,0	15,0	510,0	814,5		
	Сок яблочный	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,3		13-00
	Салат с вареным картофелем	150/30	20,24	10,13	44,86	416,26	683-684	54-00
	Хлеб пшени.	200			19,98	44,8	462	10-00
	Хлеб пшени.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А. Лялина

И.А. Лялина

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 5 понедельник :

Сир

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Каши рисовая	300/10	4,43	59,22	54,04	853,3	262	24-00
	чай с сах	215			14,94	86,1	628	5-00
	кисель персик	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	кисель с подливой	45	4,21	1,42	44,14	226,93	684	12-00
	чай с киселем	215	1,4	1,6	14,33	85,1	630	6-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Р-т из киселев	100	0,80	19,98	4,16	199,09	34	15-00
	Пюре картофельное	300	5,48	14,42	85,44	260,7	196	29-00
	капусты тушен	200	5,24	6,66	18,32	151,36	482	20-00
	бешкет	100	24,32	25,42	19,66	360,22	625	49-00
	кисель персик	200	0,16	-	28,44	108,16	585	10-00
	кисель персик	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	кисель персик	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Пюре картофельное	200	15,2	31,0	124,2	856,6		
	Сок персик	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин	Р-т из св. капусты	100	1,55	5,0	9,96	89,02	62	4-00
	картофель	100	16,48	19,3	8,93	244,11	413	90-00
	какао	200	12,5	3,9	25,48	144,42	642	12-00
	кисель персик	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А. Лялина

И.А. Лялина

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 6 средине

Сир

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Халва с маком	300/10	1,42	52,26	52,19	354,68	262	23-00
	пир. мажесток	200			19,98	44,8	462	10-00
	желек кешен	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	пир. с подорож.	45	4,21	1,42	47,14	226,93	684	12-00
	чехи с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Суп Мангун	300	12,83	16,95	31,45	307,48	218-1040	30-00
	пир. стармод	200	4,95	7,85	54,19	293,42	465	16-00
	пир. с маком	145/50	25,05	14,34	13,22	223,21	614	23-00
	желек ил	200			9,99	34,4		6-00
	желек кешен	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	желек гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Салатика	300	-	-	-	690,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А. Лялина

И.А. Лялина