

УТВЕРЖДАЮ:

И.Б.Б. Буторин



Меню приготавливаемых блюд  
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 20 апреля :

308

Принем пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Каша гречневая	300/10	9,9	7,5	55,5	320,1		14-00
	Чай с сах	215			14,97	56,1	628	5-00
	Хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	Хлеб с сыром	45	4,24	1,42	44,14	226,93		12-00
	Чай с сах	215			14,97	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Суп Манега	300	12,83	16,95	31,45	307,78	218-1040	23-00
	Хлеб	245	20,66	18,48	56,42	470,88	601	20-00
	Компот из	200	0,16	-	28,47	108,16	585	10-00
	Хлеб пшени	120	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	Фрукты - пш	300	4,5	18,9	36,9	333,9		
Итого за полдник								
Ужин	Макароны от	200	4,52	6,41	52,7	284,76	469	15-00
	картофель	100	16,78	19,3	8,93	274,11	413	90-00
	порр. манегах	200			19,98	74,8	462	10-00
	Хлеб гарн	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 21 апреля :



308

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	Стоимость (руб)	
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Каша пшеничная	300/10	9,9	18,9	21,1	430,8	18-00	
	квар. кашепок	200			18,98	74,8	462	10-00
	кшеб пшен.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	Ватрушка	100	4,21	1,42	47,14	226,93		15-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	С-т Васа	100	3,0	7,4	31	90,3		22-00
	Суп карт. с бобов	300	11,86	9,01	46,14	302,2	206	21-00
	рис отварн.	200	4,95	7,25	54,19	293,42	465	16-00
	бедно кур. зап	120	19,7	9,8	0,2	140,0		40-00
	кар. из варен	200			9,99	37,4		11-00
	Кшеб пшен	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Кшеб гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Мандарины	350	0,8	0,2	7,5	38,0		
Итого за полдник								
Ужин	Жаркое с туш.	300	19,75	16,42	102,49	404,69	394	54-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
	кшеб гарн	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 22 апреля

300

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	2. № рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Чаша рисовая 300/10	300	4,43	59,22	57,04	353,3	262	24-00
	кисель	200	12,5	3,9	25,78	147,72	642	12-00
	кисель пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	хлебцы	45	11,1	9,5	24,5	224,1		15-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Суп овсяный с свщ.	100	3,14	14,29	8,31	65,76	29	21-00
	Суп карто. с свщ. хвн	200	4,8	4,5	10,2	103,8		23-00
	Макароны отб	200	4,22	6,41	52,4	224,76	469	15-00
	рыба запечен	125	16,3	3,3	0,2	93		86-00
	Сок лимонный	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Кисель пшени	120	5,64	0,84	59,76	266,8		4-00
	Кисель грарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
	Итого за обед							
Полдник	пирожки	240	10,0	20,0	150,0	400,0		
	сок лим.	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин	Каша грарн	40	5,08	4,6	0,28	62,8		10-00
	Каша грарн с вар	150/30	20,24	10,13	44,86	416,26		54-00
	квф. напиток	200			19,98	44,8	462	10-00
	Кисель пш.	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 первая: день 23 апреля :

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Макара геркулес	300/10	11,1	14,1	49,0	185,5		16,00
	чай с сах	215			14,94	56,1	618	5,00
	Хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2,00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	пир. с лук, шип	45	1,21	1,42	44,14	226,93		12,00
	чай с сах	215			14,94	56,1	618	5,00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	П-т суп, помид	100	1,0	2,9	3,3	44,6		20,00
	Фрикадельки из св. кол	300	4,34	11,31	29,11	230,25	170	44,00
	запек. карто	245/50	28,0	12,0	15,0	270,6		22,00
	кисель кг	200			9,99	34,4		6,00
	Хлеб пшени	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4,00
	Хлеб зерн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2,00
Итого за обед								
Полдник	запек. свек	160	1,6	0,2	154,0	600,0		
	свек салат	200	1,0	-	23,4	94		36,00
Итого за полдник								
Ужин	Макар. отвар.	200	4,32	6,41	52,7	284,76	469	15,00
	печенье по-стар	100/50	26,62	17,84	5,08	286,86	198-800	43,00
	ман. из фарш	200			9,99	34,4		11,00
	Хлеб зерн	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4,00
Итого за ужин								

Шеф-повар \_\_\_\_\_

И.А.Лялина



**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: 12 лет и старше**

Неделя первая: день 24 апреля :

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Макал мамма	300/10	1,42	52,26	52,19	254,68	262	23-00
	коф. напиток	200			19,98	44,8	462	10-00
	Кисель кисел	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	кисл. с карт	45	4,21	1,42	44,14	226,93		11-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	С-Т из мяса кот	100	1,4	1,9	3,1	46,5		15-00
	Рассольн. Лен	300	5,48	1,42	35,77	260,4	196	23-00
	Кис с вареной	200	4,95	7,85	54,19	293,42	465	15-00
	Кисель кисел	145/50	25,05	17,34	13,22	283,21	614	83-00
	Сок яблок	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Кисель кисел	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Кисель гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Сущ. творож	400	28,8	12,0	222,0	1236,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А.Лялина