



УТВЕРЖДАЮ:

Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 1 сентября :

308

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Жидкая каша	300/10	7,73	59,22	57,04	353,3	262	24-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
	жидк кис	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	Вареная картошка	100	4,6	5,0	56,4	288	106	10-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Пюре картофельное	300	5,48	1,42	35,74	260,7	196	23-00
	каша гречнев	200	11,69	8,46	62,9	361,06	463	13-00
	пюре	100/50	32,10	24,94	11,74	451,60	591	130-00
	кисель	200	0,16	-	28,44	108,16	585	10-00
	жидк кис	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
	жидк гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Пюре банановое	200	30,8	15,0	154,2	504		
	сок яблоч	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин	жидк гарн	200	4,95	1,85	54,19	293,42	465	16-00
	пюре	120	16,50	24,84	14,10	377,88	423	48-00
	коф. напиток	200			19,98	74,8	762	10-00
	жидк гарн	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 2 сентября : 308

Принем пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Капша пшеничная	300/10	3,9	5,3	24,1	146,8	262	18-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
	кисель пшени	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	Сдоба с масл.	100	4,6	5,0	56,4	288	106	10-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Каша с зел. гр	90	4,4	5,2	6,8	104,2		15-00
	Суп краб. с рыб. хвост	300	4,8	4,5	10,2	103,8		23-00
	Пюре картофельное	200/5	22,15	11,44	55,50	399,84	685	16-00
	Десертные	100	24,32	25,42	19,66	360,22	625	49-00
	Сок апельсиновый	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Кисель пшени	120	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
	Кисель краб.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Варенье	250	5,0	28	63,1	504		
Итого за полдник								
Ужин	Мясо с шее	300	19,45	16,42	42,49	404,69	394	25-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
	Кисель краб.	120	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

[Подпись]



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 9 сентяб/ср :

308

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Маша ячменная	300/10	3,2	1,7	19,4	82	262	14-00
	кор. мантос	200			19,98	74,8	462	10-00
	кисель кис.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	Родня с шумом	100	4,6	5,0	56,4	288	106	12-00
	кисель с сах	215			14,97	56,1	628	5-00
Обед								
	Рисовый суп	100	1,76	10,02	8,9	131,33	60	10-00
	Пюре из св. кап	300	4,34	11,31	29,11	230,25	140	44-00
	Язы	325	18,33	19,76	37,83	409,74	402	88-00
	кисель с/ф	200			19,98	74,8	588	10-00
	кисель кис.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
	кисель гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Сочное	180	3,9	18,3	66,3	445		
	сок ябл.	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин	Маша перлов	200	6,05	6,77	47,62	269,14	463	8-00
	кисель	100/50	82,10	27,94	11,74	451,60	591	130-00
	какао	200	12,5	3,9	25,72	147,72	642	10-00
	кисель гарн	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
Итого за ужин								

Шеф-повар