

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 22 июля



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

154

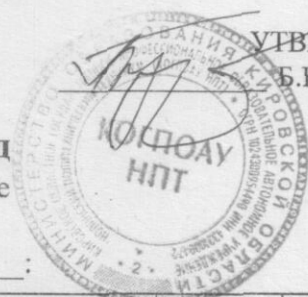
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак								
Итого за завтрак								
2-й завтрак								
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Р-т из ссир. об	100	0,63	20,0	4,93	195,53	24	20-00
	Суп крестьянск	300	5,52	8,64	47,69	249,3	204	23-00
	Щи	275	20,66	18,48	56,42	440,88	601	80-00
	Компот из	200	0,16	-	28,47	108,16	525	10-00
	хлеб пш.	120	5,64	0,84	59,46	296,8		4-00
	хлеб гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Чай с бискв	200	10	44	102	860		
	Сок яблоч	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

[Signature]

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 23 июня :



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

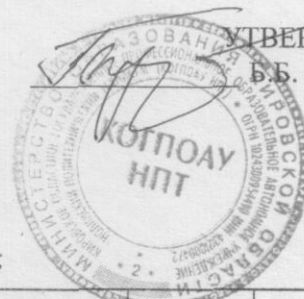
154

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	С-т из лисси. каш	100	1,55	5,0	9,96	89,02		15-00
	Пюре картофель. Леч	300	5,48	1,42	35,44	260,7	196	23-00
	Азу	325	18,33	19,46	34,33	409,44	402	88-00
	ман. из барен	200			9,99	34,4		11-00
	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	Варени	250	12,25	66,5	160,45	1032		
	Сок яблоч	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 24 июля :



УТВЕРЖДАЮ:
 Б.Б. Буторин

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	С-т цуккинов	100	0,54	19,98	1,46	187,9	36	20-00
	Суп карт. с боб.	300	11,86	9,01	16,14	302,2	206	21-00
	Макароны с тв	200	4,32	6,41	52,4	284,46	169	15-00
	Котлета жарен	80	19,2	11,28	14,84	192,13	310	25-00
	Сок яблочн	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Хлеб пш.	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	Йогурт	500	16,5	12,5	26,5	285		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар _____

(Signature)

УТВЕРЖДАЮ:

Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 25 июня

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	С-т. из шорхов	100						15.00
	Пюре из св. каш	300	4,34	11,31	29,11	230,25	170	44.00
	капусты туш	200	5,24	6,66	18,32	159,86	482	20.00
	бедро кур. зап	120						40.00
	котлетт ие	200	0,16	-	28,47	108,16	585	10.00
	желеб киш.	120	6,64	0,84	59,46	256,8		4.00
	желеб гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2.00
Итого за обед								
Полдник	проееееее	240						
	сок абв.	200	1,0	-	23,4	94		16.00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

esf

Б.Б. Буторин

Возрастная категория: 12 лет и старше

154

Шеф-повар