УТВЕРЖДАЮ:
Б.В. Буторин

КОГПОАУ НПТ

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 2 ноября :

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	Сыр порц. кал.	100	1,7	4,0	3,1	54,4		15-00
	Суп лапша	300	12,83	16,96	31,45	307,78	218-1040	30-00
	Плов	275	20,66	18,48	56,42	470,88	601	80-00
	компот из	200	0,16	-	28,47	108,16	585	10-00
	хлеб пш.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
	хлеб дарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	десерт	250	20	2,5	199,5	815,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар _____

КОГАУ «Вятский издательский дом-Юг», ул. Пригородная, 28. Тел. /8332/ 25-86-46. Тир. 1500 экз. Зак. 631. 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:
В.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 3 ноября. :

232

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	Щи по-Уральски	300	6,3	9,0	11,1	96,9		33-00
	Азу	225	18,33	19,76	87,33	409,74	402	88-00
	компот из	200			19,96	74,8	588	10-00
	хлеб пш.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
	хлеб яр.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Сг. молоко бар	860	14,4	30,6	197,2	1,162,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар _____

КОГАУ «Вятский издательский дом-Юг», ул. Пригородная, 28. Тел. /8332/ 25-86-46. Тир. 1500 экз. Зак. 631. 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:
_____ В.В. Буторин

КОГПОАУ НПТ

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 5 ноября :

232

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	Рассольн. Ленинградский	200	5,48	1,42	35,77	260,7	196	23-00
	Макароны отв	200	7,32	6,41	52,7	284,76	469	15-00
	к-та по-кр.	100	17,48	20,94	9,38	293,22	417	64-00
	компот из	200	0,16	–	28,47	108,16	585	10-00
	хлеб пш.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
	хлеб дарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	бананы	350	1,5	1,75	73,5	336,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар _____

КОГАУ «Вятский издательский дом-Юг», ул. Пригородная, 28. Тел. /8332/ 25-86-46. Тир. 1500 экз. Зак. 631. 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Бутурин



Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 6 ноября :

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 св. кап	100	1,55	5,0	9,96	89,06	62	10-00
	Суп карт. с рыб. конс	300	4,8	4,5	10,2	103,8		30-00
	пюре карт	200	11,99	21,62	36,03	274,85	299	24-00.
	к-та рыбная	100	9,58	6,09	10,59	132,8		60-00
	кисель	200			9,99	37,4		10-00
	Хлеб пш.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
	Хлеб ржн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	рулет бисквитный	200	10,0	44,0	102,0	860,0		
	Сок обл.	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар _____

КОГАУ «Вятский издательский дом-Юг», ул. Пригородная, 28. Тел. /8332/ 25-86-46. Тир. 1500 экз. Зак. 631. 2025 г.