

Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 8 сентября:



УТВЕРЖДАЮ:
Буторин

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 моркови	100	5,24	14,3	6,44	145,98		15-00
	Суп Крестовский	300	5,52	8,64	47,69	279,3	204	29-00
	сахарный	100	7,32	6,41	52,7	284,76	469	15-00
	к-та по-хити	100	16,88	20,94	9,48	293,22	417	64-00
	кислота	200	0,16	-	28,47	108,16	585	10-00
	песок	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	песок	50	3,8	0,3	26,16	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	зедер	280	2,0	18,0	71,0	410,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А.Лялина

И.А.Лялина

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 9 сентября:

140



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

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	Пассероль. Лосось	300	5,48	1,42	35,74	260,7	196	33-00
	пюре картофеля	200	11,99	21,62	36,03	244,85	299	24-00
	бедры кури. филе	120	18,5	9,0	0,3	165,0		40-00
	Сок яблоч.	200	1,0	-	23,4	94		19-00
	Желе с пекмен	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	желе с фрукт	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Желе с пекмен	200	10,8	15,0	154,2	504		
	Сок яблоч.	200	1,0	-	23,4	94		19-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А. Лялина

И.А. Лялина



ТВЕРЖДАЮ:
Б.В. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 10 сентября

170

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	Рисовый суп	100	1,76	10,02	8,9	131,33	60	10-00
	Салат из св. кочан	200	3,92	14,33	20,29	194,1	187	38-00
	Суп	275	20,66	18,48	56,42	440,88	601	80-00
	Кисель из	200			9,99	34,4		6-00
	Желе пш.	120	5,64	0,84	59,76	236,8		4-00
	Желе фруктов	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Йогурт	300	8,4	10,5	46,9	161,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар И.А.Лялина



УТВЕРЖДАЮ:
Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 11 сентября:

170

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. кот	100	1,55	5,0	9,96	89,22	62	4-00
	Суп карт. с руб. хом	300	4,8	4,5	10,2	113,8		23-00
	пюре картофеля	200/5	11,99	21,62	36,23	274,85	299	24-00
	к-та куриная	100	15,5	9,0	8,5	160,0		39-00
	кар. из варенья	200			9,99	37,4		11-00
	хлеб пш.	120	5,64	0,24	59,76	256,8		4-00
	хлеб дарн	50	3,2	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Суп. молоко	400	2,8	36,0	274,0	1220,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А.Лялина



Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 12 сентября:

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	Суп карто. с боб.	300	11,86	9,01	46,17	302,2	206	24-00
	рис отварной	200	4,95	4,85	54,19	293,42	465	16-00
	бедро кур. фил	120	18,5	9,0	0,3	155,0		40-00
	картофель	200	0,16	-	28,44	108,16	525	10-00
	картофель	120	5,64	0,84	39,76	256,8		4-00
	картофель	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Шоколад	100	5,0	25,0	52,0	490,0		
	Сок яблоч.	200	1,0	0	23,4	94,0		19-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А.Лялина