

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 15 декабря

Сур

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Кашия рисовая	300/10	4,43	59,22	54,04	353,3	262	24-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
	хлеб киш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	пир. с яблок	75	4,21	1,42	44,14	226,93		15-00
	чай с сах	215			14,94	56,1		5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Вит. карт. с бобов	300	11,86	9,01	46,14	303,2	206	24-00
	кашия гречнев	200	11,69	8,46	62,9	361,06	463	15-00
	шассисе	100/50	32,10	24,94	11,44	451,60	591	129-00
	ман. из баран	200			9,99	34,4		11-00
	хлеб киш.	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	Суп. молочко	400	34,0	28,0	224,0	1820,0		
Итого за полдник								
Ужин	С-т из св. кашу	100	1,55	5,0	9,96	89,02	62	4-00
	бифштекс	106	25,30	32,8	-	396,18	411	103-00
	кар. макарок	200			19,98	44,8	462	10-00
	хлеб гарн	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А. Лялина

И.А. Лялина

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 16 декабря

Сир

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Капша печеная	300/10	9,9	1,2	65,4	312,6		20-00
	какао	200	12,5	3,9	25,48	144,42	642	12-00
	желек ккк.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	кар. с капуст.	75	4,21	1,42	44,14	226,93		11-00
	чткк с сак	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	С-т из машин. кан	100	0,8	0,1	11,5	41,0		15-00
	Лассоньшк Лек	300	5,48	1,42	35,44	260,4	196	33-00
	Желек	245	20,66	18,48	56,42	440,88	601	80-00
	Коктейль из	200	0,16	-	28,47	108,16	585	10-00
	желек кккк	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	желек гарн.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Бамамы	350	4,0	12,0	82,0	284,0		
Итого за полдник								
Ужин	Капша гречнев	200	11,69	8,46	62,9	361,06	463	15-00
	бедно кур. зап	120	18,5	9,0	0,3	155,0		40-00
	чткк с сак	215			14,94	56,1	628	5-00
	желек гарн	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А.Лялина

И.А.Лялина

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 17 декабря

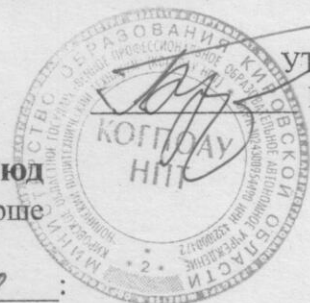
Сир

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Масса пшеничная	300/10	15,1	9,3	63,6	179,7		20-00
	лоф. макарон	250			19,98	44,8	462	10-00
	хлеб пшени	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	пир. с лук, ябло	75	4,21	1,42	47,14	226,93		12-00
	хлеб с сир	210			14,97	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Фарш из св. каше	300	4,34	11,31	29,11	230,25	170	22-00
	капуста тушен.	200	5,24	6,66	18,32	151,36	482	24-00
	к-та куриная	100	10,5	4,0	8,5	160,0		39-00
	Сок яблочн.	200	1,0	-	23,4	94		36-00
	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	Мандарины	350	3,2	0,8	30,0	150,0		
Итого за полдник								
Ужин	Макароны отб.	200	4,32	6,41	52,7	284,76	469	15-00
	биточки	100	24,32	25,42	19,66	360,22	625	49-00
	какао	200	12,5	5,9	25,78	147,72	642	12-00
	хлеб гарн.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А. Лялина

И.А. Лялина



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 18 декабря :

Сир

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Хлопья манная	300/10	1,42	52,26	52,19	354,68	262	24-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
	кисель кисел	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	кар. со сирис	45	1,21	1,42	47,14	226,93		12-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	В-т из св. картофеля	100	1,55	5,0	9,96	89,02	62	4-00
	Суп карт. с каб. кнж	300	5,8	4,5	10,8	112,4		23-00
	кисе с варш.	200	4,95	4,85	54,19	295,42	465	16-00
	печень по-евр.	100/50	26,62	14,84	5,08	286,86	198-800	43-00
	компот из	200	0,16	-	28,47	108,16	525	10-00
	кисель кисел	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	кисель гарш	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	печенье	350	24,0	12,0	202,0	1340,0		
Итого за полдник								
Ужин	Жаркое с кисе	300	19,45	16,42	112,49	104,69	394	85-00
	кар. из варш	200			9,99	37,4		11-00
	кисель гарш	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар И.А.Лялина

УТВЕРЖДАЮ:

В.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 19 декабря



Сир

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Халва перкус	300/10	12,3	9,0	56,0	300,0		19-00
	пакет	200	12,5	9,9	25,48	144,42	642	12-00
	песок песен	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	пир. с подвиди	45	4,21	1,42	44,14	226,93		11-00
	пир. с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Обед	Суп Лапша дом	300	12,83	16,96	31,45	304,48	218-1040	30-00
	Макароны бш	200	7,32	6,41	52,4	284,46	469	15-00
	п-та по-хлрн	100	14,48	21,84	9,38	393,22	414	64-00
	ман. из варен	200			9,99	34,4		11-00
	песок песен	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	песок гарн.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	пирожок биск	200	10,0	44,0	51,0	860		
	биск пбл.	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А.Лялина