

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 2 февраля



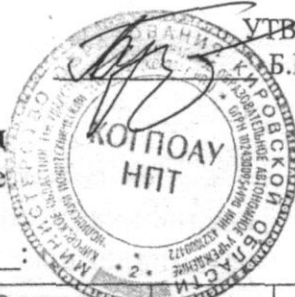
170

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	Суп картофельный с мясом	200	4,2	10,2	4,5	43,8		25-00
	Макаронный салат	200	4,32	6,41	52,4	284,46	469	15-00
	Борщ картофельный	120	23,3	14,7	-	232,0		40-00
	Котлеты из мяса	200	0,16	-	28,44	108,16	585	10-00
	Хлеб пшеничный	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Хлеб зерновой	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Вареники	250	12,50	62,5	162,5	1,245		
	Сок яблочный	200	1,0	-	23,4	94		16-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

(Signature)

И.А.Лялина



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 3 декабря

170

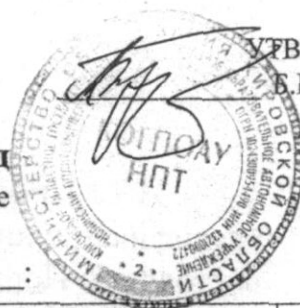
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак								
Итого за завтрак								
2-й завтрак								
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Суп из кабачков с овощами	100	0,57	19,98	1,46	184,9		15-00
	Суп карб. с бобовыми	300	11,86	9,01	46,14	302,2	206	21-00
	Макароны гречневые	200	11,46	8,46	62,9	361,06	463	13-00
	К-та по-хитин	100	14,48	20,94	9,38	293,22	417	64-00
	Мап. из баранины	200			9,99	34,4		11-00
	Хлеб пшеничный	100	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Хлеб диет.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Фрукты	350	38,5	10,5	49,8	311,5		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А.Лялина

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 4 декабря :



140

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 из овощей, риса	100	0,63	20,0	4,93	195,63	24	15-00
	Суп из св. капусты	300	4,34	11,81	29,11	230,25	140	44-00
	Пюре картофельное	200	22,15	11,44	55,50	399,84	685	16-00
	К-та куриная	100	18,2	10,4	13,8	222,0		40-00
	Сок апельсиновый	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Хлеб пшеничный	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Хлеб зерновой	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Шоколад	150	81,0	135,0	510,0	314,5		
	Сок апельсиновый	200	1,0	-	23,4	94		16-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А.Лялина

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 5 среда

140

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-5 из помидор	100	0,80	19,98	4,16	199,09	34	15-00
	Лиссольон. Двиг	300	5,48	11,42	35,44	260,7	196	29-00
	Макаронный сыр	200	7,32	6,41	52,4	284,46	468	15-00
	рыба запечен	125	21,12	33,45	2,5	114,50		61-00
	кисель	200	0,16	-	28,44	108,16	525	10-00
	Кисель кисель	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Кисель горячий	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Ясенья сорта	200	15,2	31,0	124,2	856,6		
	Сок апельсиновый	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

И.А. Лялина

И.А. Лялина

Возрастная категория: 12 лет и старше

1702

Шеф-повар И.А.Лялина