



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 1 сентября:

140

Принем 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	Рассольник. Леч	300	5,48	1,42	35,77	260,7	196	23-00
	Макароны. цук. св	200	4,32	6,41	62,9	284,76	469	15-00
	Бедно кур. зап	120	26,0	11,0	3,0	209,0		50-00
	Компот. ит	200	0,16	-	28,47	108,16	585	10-00
	Рисов. пш.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
	Рисов. гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Рисов. бискв	200	30,8	15,0	154,2	504		
	Сок. иблочи	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 первая: день 2 сентября :



УТВЕРЖДАЮ:
 Б.Б. Буторин

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	Айисо с зел. гор.	90	4,4	5,2	6,8	104,2		13-00
	Суп каб. с рыб. кон.	200	4,8	4,5	10,2	103,8		23-00
	Томат	245	20,66	18,48	56,42	440,88	601	80-00
	Сок яблочн	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Хлеб пшени	120	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
	Хлеб гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Варени	250	5,0	28	63,1	504		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 5 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	Винегрет	100	1,76	10,02	8,9	131,83	60	10-00
	Пюре из св. каш	300	4,34	11,31	29,11	230,25	170	44-00
	рис отварной	200	4,95	4,85	54,19	293,42	465	16-00
	к-та рыбная	100	15,5	5,0	5,0	120,0		60-00
	картофель с/ф	200			19,96	44,8	688	10-00
	Куриб пасс.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		6-00
	Куриб жарен	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Телемье	180	3,9	18,3	66,3	445		
	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 первая: день 4 сентября/сез :



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

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	О-т из свёклы	100	3,17	14,29	8,31	65,76	29	10-00
	Суп Манега	300	12,83	16,95	31,45	307,48	218-1040	30-00
	Макарун. из свёды	200	4,32	6,41	52,7	284,76	469	15-00
	К-та картофельная	100	15,5	7,0	8,5	160,0		60-00
	Компот из кураш	200	0,16	-	28,47	108,16		15-00
	Кефир кефир	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
	Кефир гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Компот	350	6,6	31,1	56,7	542,7		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

[Signature]