

Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 22 июля

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин



908

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Мюсли с медом	300/10	9,9	1,2	65,4	312,6		17-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
	хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	Средняя обалки	100	4,6	5,0	56,4	288	106	8-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	С-Т из св. овощей	100	0,63	20,0	4,93	195,53	24	20-00
	Суп крестьянский	300	5,52	8,64	44,69	249,3	204	23-00
	Макароны отб	200	4,32	6,41	52,4	284,46	469	15-00
	тесто тессы	120	16,50	24,54	14,1	344,88	423	48-00
	кисель от св	200	0,16	-	28,44	108,16	585	10-00
	хлеб пш.	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	русская блины	200	10	44	102	860		
	Сок яблочный	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин	пюре картофельное	200/5	22,15	11,44	55,50	399,84	685	16-00
	шницель	100	16,48	19,3	2,93	244,11	413	90-00
	кар. мангольд	200			19,98	44,8	462	10-00
	хлеб пш.	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

[Signature]

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 23 июня

308



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Каша пшеничная 300/10	300	11,7	15,9	63,3	440,4		18-00
	коф. напиток 200	200			19,98	44,8	462	10-00
	хлеб пш. 50	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	кофе с сахаром 75	75	6,6	25,5	62,9	506,0		25-00
	чай с сахаром 215	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Р.т с кв. каше 100	100	1,55	5,0	9,96	89,02		15-00
	Пассольт. Лен 200	200	5,48	1,42	35,44	260,7	196	23-00
	рис отвар 200	200	4,95	4,85	54,19	293,42	465	16-00
	бисквит 100	100	24,32	25,42	19,66	360,22	625	49-00
	кар. ц. варен 200	200			9,99	34,4		11-00
	Хлеб пш. 120	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Хлеб зерн. 50	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Варени 250	250	12,25	66,5	160,45	1032,0		
	Сок яблочн. 200	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин	Макуха туш 200	200	5,24	6,66	18,32	151,36	482	20-00
	бисквит 106	106	25,3	22,8	-	396,18	411	103-00
	чай с сахаром 215	215			14,94	56,1	628	5-00
	Хлеб зерн. 120	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

[Signature]

УТВЕРЖДАЮ:

Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 24 июля

308



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Каши рисовая	300/10	4,43	59,22	54,04	353,3	262	24-00
	какао	200	12,5	3,9	25,48	144,42	642	12-00
	Кефир нем.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	Фир. Вител соевого	100	2,4	6,9	53,4	312,3		24-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Р-т из овощей	100	0,54	19,92	1,46	184,9	36	20-00
	Суп карт. с бобов	300	11,86	9,01	46,14	302,2	206	21-00
	соевые котлеты	200	4,32	6,41	52,4	284,46	469	15-00
	рыба жарен.	80	19,2	11,28	14,84	192,13	310	26-00
	Сок апельси	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Кефир нем.	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Кефир гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	йогурт	300	16,5	12,5	26,5	225		
Итого за полдник								
Ужин	рыба карт.	200	11,99	21,62	36,03	244,25	299	24-00
	творог	120	16,50	21,54	14,1	344,88	423	48-00
	кофе с сах	200	0,16	-	28,44	102,16	525	10-00
	кефир гарн	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 25 июля



УТВЕРЖДАЮ:
Б. Буторин

308

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Маленькая манная каша	300/10	5,72	52,26	52,19	354,68	262	23-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
	хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	пир. с абл. каш	90	4,21	1,42	47,14	226,93		34-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	С.т. из морков	100						15-00
	Пюре из св. каш	300	4,54	11,61	29,11	230,25	170	44-00
	расс. отварн	200	4,95	4,85	54,19	293,42	465	15-00
	кусочек сметан	145	25,05	14,34	13,22	283,21	614	83-00
	компот из	200	0,16	-	28,47	108,16	585	10-00
	Хлеб пшени	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	пирожки	240						
	сах. абл. каш	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин	Жаркое с рисом	300	19,75	16,42	42,79	404,69	394	85-00
	кар. салаток	200			19,98	74,8	462	10-00
	хлеб гарн	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

С.Б.

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 26 июля



308

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Хачапури	200/10	9,9	1,2	65,4	312,6		14-00
	кор. манисок	200			19,98	44,8	462	10-00
	хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	Чай. Завит. с крем	200	20,4	54,3	116,4	1086		83-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Р.т из помид.	100	0,80	19,98	4,16	199,09	34	20-00
	Суп Манисок	300	12,83	16,95	31,45	304,48	218-1040	30-00
	пюре карт	200	11,99	21,62	36,03	244,85	299	24-00
	бедет/рогачев	100/50	22,48	16,04	11,9	581,46		130-00
	Сок абсор	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Хлеб пш.	120	5,64	0,84	59,46	256,8		
	Хлеб гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		
Итого за обед								
Полдник	Йогурт	200	6,6	4,5	32,4	234,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

[Signature]