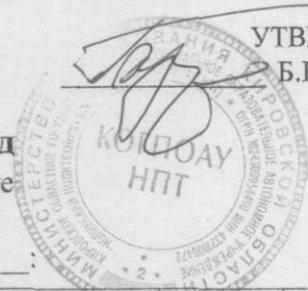


УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

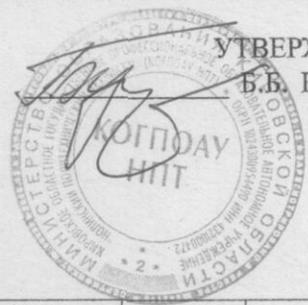
Неделя первая: день 24 февраля :

134



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	Ч.Т. из св. капусты	100	1,55	5,0	9,96	89,02	62	15-00
	Суп Макароны	300	12,83	16,95	31,45	307,48	218-1040	30-00
	Макаронный салат	200	4,32	6,41	52,7	284,46	469	15-00
	бисквитное	100	24,32	25,42	19,66	360,22	625	49-00
	масл. из баран	200			9,99	37,4		11-00
	кисель кисель	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	кисель фруктов.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Соко- кисель	300	16,2	64,8	226,8	1548,0		
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 первая: день 25 февраля :

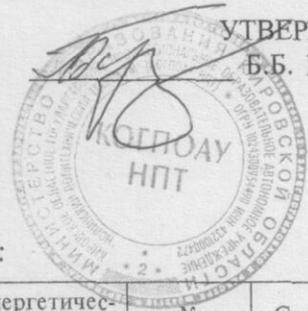
154

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 мороженого	100	1,6	6,8	4,3	94,5		11-00
	Суп картофельный	300	5,52	8,64	47,69	279,3	204	23-00
	мясо соевое	200/5	22,15	11,44	55,50	399,84	685	16-00
	к-та по-хивин	100	14,48	20,84	9,38	293,22	417	64-00
	киселот из	200	0,16	-	28,47	108,16	585	10-00
	Кисел кисел.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	Кисел гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Апельсин	330	31,5	4,0	28,35	150,5		
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

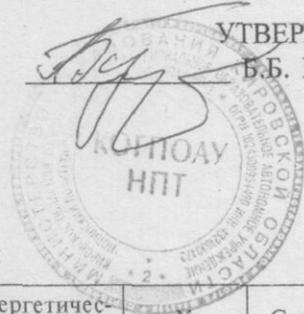
Неделя первая: день 26 апреля :

154

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	131,33	60	10-00
	Ухи из св. кам	300	9,92	11,33	20,89	197,1	127	24-00
	Каша	275	20,66	18,48	56,42	440,88	601	80-00
	Каша из гречихи	200			9,99	37,4		6-00
	Каша пшени	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	Каша греч	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Суп с мясом	400						
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 первая: день 24 февраля :

154

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 капусты с овощами	100	1,55	5,0	9,96	89,02	62	15-00
	Лаваш с мясом	300	5,48	1,42	35,77	260,7	196	23-00
	Мясные котлеты	200	4,95	7,85	54,19	293,42	465	20-00
	К-та из овощей	100	9,58	6,09	10,59	132,8		40-00
	Сок овощной	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Хлеб пшеничный	120	5,64	0,84	59,76	296,8		4-00
	Хлеб ржаной	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Яблоки свежие	350	0,18	-	67,0	270,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар И.А. Лялина