

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 2 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 картофельный с морковью	300	4,2	10,2	4,5	43,8		23-00
	Макаронный салат	200	4,32	6,41	52,4	284,46	469	15-00
	Борщ с квашеной капустой	120	23,3	14,7	-	232,0		40-00
	Котлеты из говядины	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		
	Сырный салат	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин								
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 3 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	Рыб. суп с овощ.	100	0,54	19,98	1,46	184,9		15-00
	Суп карб. с бобов.	300	11,86	9,01	46,14	302,2	206	21-00
	Макаш. гречневая	200	11,46	8,46	62,9	361,06	463	13-00
	к-та пс-хмстн	100	14,48	20,94	9,38	293,22	417	64-00
	мап. из барен	200			9,99	34,4		11-00
	желеб кисел	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	желеб гарм.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Франаши	350	38,5	10,5	40,8	314,5		
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 вторая: день 4 декабря :

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	Чизбургер, салат	100	0,63	20,0	4,93	195,63	24	15-00
	Хачапури с сыром	300	11,34	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	814,5		
	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 среднесезон :

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.5 из колледж	100	0,80	19,98	4,16	199,09	34	15-00
	Лассолен. Обед	300	5,48	11,42	35,44	260,7	196	29-00
	Макароны с соусом	200	7,32	6,41	52,7	284,76	168	15-00
	Рис с овощами	125	21,12	33,45	2,5	117,50		61-00
	Крем-суп из картофеля	200	0,16	-	28,44	108,16	585	10-00
	Кефир с сахаром	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	Кефир с сахаром	80	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Ягоды с орехами	200	15,2	31,0	127,2	256,6		
	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 6 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 Мансера	300	12,83	16,95	51,45	307,48	218-1040	30-00
	Чес отварн	200	4,95	4,85	54,19	293,42	465	16-00
	Руссет ессен	145	25,05	17,37	13,22	283,21	614	83-00
	Кисель лег	200			9,99	57,4		6-00
	Желе кисел	120	5,64	0,84	59,76	256,93		4-00
	Желе гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Тастисса	300				690,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар



И.А.Лялина