



Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 2 июня :

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	Сельдь с супк.	30/10	5,24	14,3	6,44	175,98		21-00
	Суп картофель. с рыб. консерв.	300	1,9	1,5	3,4	34,6		23-00
	Пюре картофельное	200/5	22,15	11,44	55,50	399,84	685	16-00
	к-та по-холодн	100	14,48	20,94	9,38	293,22	414	64-00
	кар. из барен	200			9,99	34,4		11-00
	Хлеб пшенич	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Хлеб зерн	50	3,8	0,5	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	Жарен. курица	200	6,05	6,44	44,68	269,14	463	8-00
	картофель	100/50	22,10	24,94	11,44	451,60		130-00
	чай с сах	275			14,94	56,1	628	5-00
	Хлеб зерн	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

УТВЕРЖДАЮ:

Б.Б. Буторин

Менюготавливаемых блюд

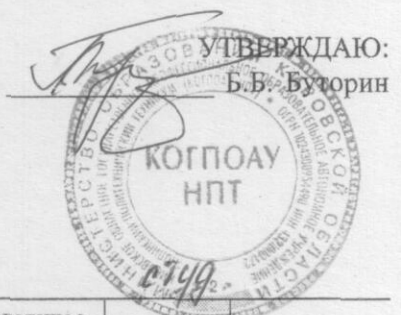
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 4 января :



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	Стоимость рецептуры (руб)	
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак								
Итого за завтрак								
2-й завтрак								
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Запеканка. Яичная	300	5,48	1,42	35,44	260,7	196	23-00
	картофель тушеный	200	5,24	6,66	18,32	151,36	482	20-00
	к-та куриная	100	15,5	7	8,5	160,0		40-00
	компот из фруктов	200	0,16	-	28,44	108,16	585	10-00
	Хлеб пшеничный	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Хлеб ржаной	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	мясо соевое	200	22,15	11,44	55,50	399,84	625	16-00
	бисквитное	106	25,30	22,8	-	396,18	411	105-00
	чай с сахаром	215			14,94	56,1	628	5-00
	хлеб пшеничный	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 первая: день 5 июля :

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 Лапша	300	12,83	16,95	31,45	304,48	218-1040	30-00
	Макарония отб	200	7,32	6,41	52,7	284,76	469	15-00
	бегрстрогамоб	100/50	32,48	45,04	11,90	581,76	315	130-00
	Сок аблеочн	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	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								
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар 