

УТВЕРЖДАЮ:

Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 13 апреля :



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	Пшеница кв. каш	100	0,8	0,1	11,5	44,0		15-00
	Суп карт. с бобов	300	11,86	9,01	46,14	302,2	206	21-00
	Макаронья отв	200	7,32	6,41	52,7	224,46	469	15-00
	Биточки	100	27,32	25,42	18,66	360,22	625	49-00
	Кремлетт ие	200	0,16	-	22,44	108,16	585	10-00
	Хлеб пш.	120	5,64	0,84	59,76	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	Мануся туш	200	5,24	6,66	18,32	151,36	482	20-00
	шкшишев	100	16,78	19,3	8,93	274,11	413	90-00
	кап. из варен	200			9,99	37,4		11-00
	Хлеб гарн	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар _____

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 14 апреля :



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	П.т. из помид.	100	0,80	10,98	4,16	199,09	37	20-00
	Мяс. суп с картош.	300	3,92	11,33	20,89	197,1	187	24-00
	каша перлов	200	6,05	6,77	47,68	269,14	463	8-00
	к-та по-хле.	100	14,88	20,94	9,38	293,32	417	64-00
	ман. суп варен	200			9,99	37,4		11-00
	Хлеб пшени.	120	5,64	0,84	59,76	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	Суп	325	18,33	19,76	37,33	409,74	402	88-00
	какао	200	12,5	3,9	25,78	147,72	642	12-00
	Хлеб гарн	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар _____



Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 15 апреля :

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 овощей	100	0,57	10,98	1,46	184,9	36	20-00
	Суп карто. с руб. колс	300	4,8	4,5	10,2	104,8		23-00
	Пюре горохов	200/5	22,15	11,44	55,50	399,84	685	16-00
	к-та куриная	100	18,2	10,7	13,8	222,0		40-00
	Сок овощной	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Хлеб гр/м	100	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	Хлеб пш	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	Чай с варенье	10	5,06	4,6	0,28	62,8		11-00
	Хлеб отварн	200	4,95	4,85	54,19	243,42	465	16-00
	Тортеш	100	16,50	24,34	17,10	377,88	423	78-00
	чай с сах	215			14,97	56,1	628	5-00
Итого за ужин	Хлеб пш	100	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00

Шеф-повар _____



Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 16 апреля :

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
	Лассоильн. Домш	300	5,42	11,42	35,77	260,7	196	29-00
	рис отварн	200	11,95	7,85	54,19	293,42	165	16-00
	к-та рыбная	100	9,58	6,09	10,59	132,2	324	40-00
	кисель ви	200			9,99	37,4		6-00
	Хлеб пш.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	Хлеб гарш	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	Макароны отв	200	7,32	6,41	52,7	224,76	469	15-00
	печенье по-стр	100/50	26,62	17,84	5,08	286,26	198-800	73-00
	кар. макароны	200			19,98	74,8	762	10-00
	Хлеб гарш	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар _____

