

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)	Стоимость рецептуры (руб)
			белки	жиры	углеводы		
Завтрак	Каша рисов.	300/10	4,13	59,22	57,04	353,3	262
	чай с сах	215			14,94	56,1	628
	хлеб киш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5	2-00
Итого за завтрак							
2-й завтрак	Пирожки обькм	100	4,6	5,0	56,4	288	106
	чай с сах	215			14,94	56,1	628
Итого за 2-й завтрак							
Обед	П-т из кв. кашур	100	0,8	0,1	11,5	44,0	15-00
	Суп карт. с борщ	300	11,86	9,01	46,14	302,2	206
	каша гречнев	200	11,69	8,46	62,9	361,06	463
	щссыссы	100/50	32,10	24,94	11,74	451,60	591
	Коллекот из	200	0,16	-	28,44	108,16	585
	Хлеб пшсен	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	Соко-пай	180	2,4	10,4	34,4	260,0	
	Сок ябл.	200	1,0	-	23,4	94	36-00
Итого за полдник							
Ужин	Канюста туши	200	5,24	6,66	18,32	151,36	482
	каршссыссы	100	16,78	19,3	8,93	244,11	413
	ман. из варен	200			9,99	34,4	11-00
	хлеб пшс	120	5,64	0,84	59,46	256,8	4-00
Итого за ужин							

Шеф-повар

*[Handwritten signature]*

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	Машина мажмай	300/10	1,12	52,26	53,19	354,68	262	23-00
	коф. мажесток	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	пир. с повидлом	45	4,21	1,42	44,14	226,93		10-00
	чай с сахаром	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	П-Т из помидор	100	0,80	19,98	4,16	199,09	34	20-00
	Шш из св. каш	300	3,92	11,33	20,89	194,1	187	24-00
	Хлеб	275	20,66	18,48	56,42	440,88	601	80-00
	ман. из варен.	200			9,99	37,4		11-00
	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	засул	280	3,0		246,0	960,0		
Итого за полдник								
Ужин	Азу	325	13,33	19,76	37,33	409,74	402	88-00
	какао	200	12,5	3,9	25,78	144,42	642	12-00
	хлеб гарн	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

*Сев*

УТВЕРЖДАЮ:  
Б.В. Буторин



Меню приготавливаемых блюд  
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 15 апреля :

*Сер*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Маши геркулес	300/10	11,1	14,3	40,2	116,0		16-00
	какао	200	12,5	3,9	25,48	147,72	642	12-00
	хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	хастегами	45	11,1	9,5	24,5	224,1		15-00
	чай с сах	215			14,97	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	П.т из овощей	100	0,57	19,98	1,46	187,9	36	20-00
	Суп карто. с каб. кон.	300	4,8	4,5	10,2	104,8		23-00
	Парное с мяс	300	19,75	16,42	12,79	404,69	394	85-00
	Сок абрикот	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Хлеб пшени	120	5,64	0,24	59,76	256,8		4-00
	Хлеб зерн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Йогурт	500	16,5	12,5	52,0	395,0		
Итого за полдник								
Ужин	Ябло баренс	40	5,08	4,6	0,28	62,8		11-00
	рис отварн	200	4,45	4,85	54,10	293,42	465	16-00
	тёртени	120	16,50	27,84	17,10	377,88	423	48-00
	чай с сах	215			14,97	56,1	628	5-00
Итого за ужин	хлеб зерн	120	5,64	0,24	59,76	256,8		4-00

Шеф-повар \_\_\_\_\_

*[Handwritten signature]*

УТВЕРЖДАЮ:  
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд  
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 16 апреля :



Сер

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Масса хлеба	300/10	10,2	6,0	54,2	533,0		17-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
	хлеб киш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	миср. с капуст	45	4,21	1,42	44,14	226,93	684	11-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Вымячет	100	1,76	10,02	8,9	131,33	60	10-00
	Пассольт. Дом	300	5,48	11,42	35,44	260,4	196	29-00
	Капуста туши	200	5,24	6,66	18,32	151,36	482	20-00
	Бедро кур. зап	120	19,4	9,8	0,2	140,0		40-00
	Кисель из	200			9,94	34,4		6-00
	Хлеб киш.	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	Вафлесе	350	15,0	25,0	65,0	510,0		
Итого за полдник								
Ужин	Макарония отб	200	4,32	6,41	52,4	284,46	469	15-00
	печенье ко-отр	100/50	26,62	14,84	5,08	286,86	198-800	43-00
	кот. мажесток	200			10,98	44,8	462	10-00
	хлеб гарн	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 14 апреля :

Сср

Принем пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Желе из фруктов 300/10	300	11,7	16,5	63,3	350,4		18-00
	какао	200	12,5	3,9	25,72	147,42	642	12-00
	хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	мис. с карт	75	4,21	1,42	47,14	226,93		12-00
	чай с сах	275			14,97	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Суп крестьянск	350	5,52	8,64	47,69	279,3	204	23-00
	Макароны с соусом	200	7,32	6,41	52,7	224,76	469	15-00
	творог	120	16,50	27,84	17,10	377,88	423	48-00
	кисель из	200	0,16	-	28,47	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	С. мис. бифш	360	6,9	8,5	54,8	323,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар \_\_\_\_\_