



**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: 12 лет и старше**

Неделя первая: день 20 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	Суп Макароны домашние	300	12,83	16,95	31,45	304,78	218-1040	30-00
	Каша гречневая	200	11,69	8,16	61,9	361,06	463	13-00
	к-та кв-кисломолочная	100	17,48	20,94	9,38	292,2	414	64-00
	Компот из фруктов	200	0,16	-	28,47	108,16	525	10-00
	Хлеб пшеничный	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Хлеб диетический	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Фрукты - ассорти	300	4,5	12,9	36,9	333,9		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар *[Signature]*

УТВЕРЖДАЮ:  
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд  
Возрастная категория: 12 лет и старше



Неделя первая: день 21 апреля

140

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 Фасона	100	3,0	4,4	3,1	90,3		32-00
	Суп карт. с бобов	300	11,86	9,01	46,14	302,2	206	27-00
	Каша перлов	200	6,05	6,77	44,68	269,14	163	8-00
	цукки	100/50	32,10	27,04	11,74	451,60	591	130-00
	Каша из варен	200			9,99	37,4		17-00
	Хлеб пшени	100	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	Мандарины	350	0,8	0,2	4,5	38,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар



**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: 12 лет и старше**

Неделя первая: день 22 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	Сыр изобелки с сыр	100	3,14	14,29	8,31	65,46	29	24-00
	Сыр курт. с рыб. кекс	300	4,8	4,5	10,2	103,8		23-00
	Сычу	325	18,53	19,76	37,33	109,74	402	88-00
	Сок изобелки	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Хлеб пшеч.	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	Францески	240	10,0	20,0	150,0	700,0		
	Сок изобелки	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар [Signature]

УТВЕРЖДАЮ:  
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд  
Возрастная категория: 12 лет и старше



Неделя первая: день 23 апреля

140

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-тй ошур, помидор	100	10	29	33	44,6		20-00
	Шошис из св. каш	300	4,34	11,31	29,11	230,25	140	44-00
	капустя тушен.	200	5,24	6,66	18,32	151,36	482	20-00
	к-тй курочка	100	16,5	4,0	2,5	160,0		40-00
	кисель лег	200			9,99	34,4		6-00
	Хлеб пшени.	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Хлеб гарм.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	десерт	160	1,6	0,2	154,0	650,0		
	Сок клубнич.	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

*[Signature]*

УТВЕРЖДАЮ:  
Б.Б. Буторин

**Меню приготавливаемых блюд**  
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 24 апреля :



170

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	Ст из квасн. каш	100	1,7	1,9	5,1	16,5		15-00
	Пассиров. сен	300	5,48	1,42	35,74	260,7	196	23-00
	рис отварной	200	4,95	7,85	54,19	293,42	465	15-00
	Кулебяка с капустой	145/50	25,05	17,57	13,22	223,21	677	83-00
	Сок яблочн.	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Кефир классн	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	Кефир гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Супч. овощной	400	23,8	11,0	222,0	1156,0		
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар [подпись]