



Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 12 октября :

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	Кисель из св. кап	300	3,92	11,33	20,89	104,1	184	24-00
	Жаркое с киселем	300	19,45	16,42	42,49	404,69	394	85-00
	Макаронная запеканка	100	4,32	6,41	52,4	284,46	469	15-00
	К-Ток по-ленински	100	14,48	20,94	9,38	293,22	414	64-00
	Компот из фруктов	100	0,16	-	22,44	108,16	585	10-00
	Кисель кисель	120	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
	Кисель гарни	50	3,8	0,5	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	Кисель	245	20,66	18,48	56,42	470,88	601	80-00
	Комп. напиток	200			19,98	44,8	462	10-00
	Кисель гарни	120	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
Итого за ужин								

Шеф-повар С.С.

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 13 октября :



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	Пассолыч. доши	300	5,48	11,42	35,44	260,7		29-00
	пюре карто.	200	11,99	21,62	36,03	244,85	299	24-00
	капустя. туш	200	5,24	6,66	18,32	151,36	482	20-00
	бедра кур. зап	120	26,0	11,0	3,0	209,0		50-00
	пюре картофель.	125	25,05	14,34	13,22	283,21	617	90-00
	кар. из варен	200			9,99	84,4		11-00
	Кефир пшен	100	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
	Кефир гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,8		11-00
	Омлет с вар.	150/30	20,24	10,13	44,86	416,26	683	54-00
	Кефир с меем.	245	1,4	1,6	14,33	85,1	630	6-00
	Кефир кеф.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

[Signature]



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 14 октября :

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	Пюре из св. картофеля	300	4,34	11,31	29,11	230,25	140	14-00
	Пюре гороховое	200/5	22,15	11,44	55,50	399,84	685	15-00
	Пюре картофельное	200	4,95	4,85	54,19	293,42	465	16-00
	К-та рыбная	100	9,68	6,09	10,59	132,8	324	60-00
	Медвежий	120	16,50	24,54	14,1	344,88	423	48-00
	Сок апельсиновый	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	Пюре персиковое	100	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
	Пюре фруктовое	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	Пюре картофельное	200	5,24	6,66	12,32	151,36	482	20-00
	Пюре гороховое	100	16,48	19,3	8,93	244,11	413	90-00
	Картофель	200	12,5	3,9	25,48	144,42	642	12-00
	Пюре фруктовое	100	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 15 октября :



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	Викнет	100	1,76	10,02	8,9	131,33	60	10-00
	Суп карт. с раб. кон	300	5,7	4,5	10,2	103,8		23-00
	каша гречнев	200	11,69	8,46	62,9	361,06	463	13-00
	суп	100/50	32,10	27,94	11,74	451,60	591	130-00
	паштет от	200	4,32	6,41	52,7	284,76	469	15-00
	бисточки	100	27,32	25,42	19,66	360,22	625	49-00
	квашен	200	0,16	-	28,47	108,16	585	10-00
	клуб пшени	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
	клуб гарн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	пюре карт	200	11,99	21,62	36,03	274,85	299	24-00
	бесфруктес	106	25,3	32,8	-	396,18	411	103-00
	лор. каша	200			19,98	44,3	762	10-00
	клуб гарн	120	5,64	0,84	59,76	256,8		5-00
Итого за ужин								

Шеф-повар _____

(Signature)

Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 16 октября :



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	3,14	14,29	8,31	65,46	29	10-00
	Суп Лапша	300	12,83	16,95	31,45	304,48	218-1040	30-00
	Пюре карто.	200	11,99	21,62	36,03	244,85	299	24-00
	печенье по-стр	100/50	26,62	14,84	5,08	286,86	198-800	80-00
	х-та куриная	100	15,5	4,0	8,5	160,0		60-00
	карп. из варен	200			9,99	34,4		11-00
	Хлеб пшени	120	5,64	0,84	59,46	256,8		5-00
	Хлеб грис	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар СВ