

Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 22 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	С-т из сыр. об.	100	0,63	20,0	4,93	195,53	24	20-00
	Суп крестьянский	300	5,52	8,64	44,69	249,3	204	23-00
	Песоч.	245	20,66	12,48	56,42	440,88	601	80-00
	Компот из	200	0,16	-	28,44	108,16	585	10-00
	Хлеб пшени	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Хлеб газир	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	Мясо говяжье	200	24,15	11,44	55,50	399,84	625	16-00
	Картофель	100	16,48	1,3	8,93	244,11	413	90-00
	Кар. манис.	200			19,98	44,8	462	10-00
	Хлеб пшени	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

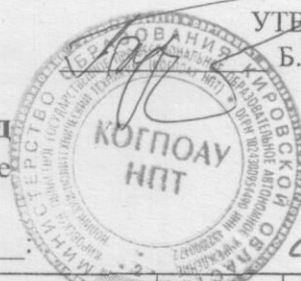
Шеф-повар

[Signature]

УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 25 июня



ст.

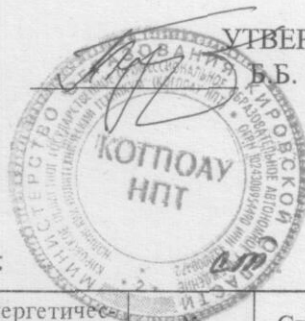
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак								
Итого за завтрак								
2-й завтрак								
Итого за 2-й завтрак								
Обед	П.5 ш.кд. кап	100	1,55	5,0	9,96	89,02		15-00
	Пассолыч. Лун	300	5,48	1,42	35,44	260,4	196	23-00
	Ш.4	325	12,03	19,46	34,33	409,44	402	88-00
	кап. ш. варен	200			9,99	34,4		11-00
	кисел. пшен	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	кисел. гарм	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин	Макуета туш	200	5,24	6,66	18,32	151,36	482	20-00
	бифштекс	106	25,3	32,8	-	396,18	411	103-00
	чай с сах	215			14,94	36,1	628	5-00
	кисел. пш	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

[Signature]

Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 24 января :



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	0,54	19,98	1,46	184,9	36	20-00
	Суп карт. с боб.	300	11,86	9,01	46,17	302,2	206	21-00
	Макарон. с боб.	200	7,32	6,41	52,7	284,76	469	15-00
	Рыба жарен	80	19,2	11,28	14,84	192,13	310	86-00
	Сок яблоч	200	1,0	-	23,4	94		18-00
	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	пюре карт	200	11,99	21,62	36,03	274,85	299	24-00
	тертески	120	16,50	27,54	17,1	377,88	423	48-00
	компот из	200	0,16	-	22,47	108,16	525	10-00
	хлеб гарн	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар

[Signature]

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше



УТВЕРЖДАЮ:
Б.Б. Буторин

Неделя вторая: день 25 июля

ст.

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 шорхов	100						15.00
	Фарш из св. кол	300	4,34	11,31	29,11	230,25	140	44.00
	картофель туш	200	5,24	6,66	18,32	151,36	422	20.00
	бедро кур. гол	120						40.00
	картофель	200	0,16	-	28,44	108,16	585	10.00
	хлеб пш.	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	Жаркое с мяс	300	19,45	16,42	42,49	404,69	394	25.00
	кар. макароны	200			19,98	44,8	462	10.00
	хлеб гарн	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4.00
Итого за ужин								

Шеф-повар

[Signature]

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя вторая: день 26 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	С-г из помид	100	0,80	19,98	4,16	199,09	37	20,00
	Суп Шампун	300	12,83	16,95	31,45	304,48	218-1040	30,00
	пюре картофеля	200	11,99	21,62	36,03	244,85	299	24,00
	к-та рыбная	100	9,58	6,09	10,59	132,8	324	10,00
	Сок яблочный	200	1,0	-	23,4	94		18,00
	Хлеб пшени	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4,00
	Хлеб зерн	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2,00
Итого за обед								
Полдник								
Итого за полдник								
Ужин								
Итого за ужин								

Шеф-повар

[Signature]