ИП "Яковлев О.Н."

Утверждаю

МЕНЮ

1-й день

Академия машиностроения имени Ж.Я.Котина

/безналичный расчет/

Сборн. рецепт.	Техн. карта	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	(ккал)
2011	47 / к/к	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	100	1,60	5,10	7,70	83,20
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	250/5	1,90	2,70	13,30	82,20
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	130	18,90	50,41	8,69	562,20
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	7,30	6,20	46,60	201,50
к/к	к/к	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	0,30	0,10	28,20	117,00
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2,60	0,40	17,00	81,60
к/к	к/к	БАТОН ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,00	1,20	20,60	104,80
к/к	к/к	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	200	0,70	0,00	19,90	81,00
		Итого за комплексный обед: 336,40 руб.		36,30	66,11	161,99	1313,50

Зав. производством

Калькулятор

ИП "Яковлев О.Н."

Утверждаю

МЕНЮ

2-й день

Академия машиностроения имени Ж.Я.Котина

/безналичный расчет/

Сборн. рецепт.	Техн. карта	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	(ккал)
2011	70/2	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ (ПОРЦИОННО)	100	0,20	0,00	4,30	8,00
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250/20	5,90	3,00	16,80	117,30
2011	265	ПЛОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ	250	26,42	27,44	44,71	529,37
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,20	0,20	27,10	111,10
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2,60	0,40	17,00	81,60
к/к	к/к	БАТОН ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,00	1,20	20,60	104,80
к/к	к/к	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	50	1,40	1,65	38,65	177,00
		Итого за комплексный обед: 336,40 руб.		39,72	33,89	169,16	1129,17

Зав. производством

Калькулятор

ИП "Яковлев О.Н."

Утверждаю:

МЕНЮ

3-й день

Академия машиностроения имени Ж.Я.Котина

/безналичный расчет/

Сборн. рецепт.	Техн. карта	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	(ккал)
2011	48 к/к	САЛАТ "СВЕКОЛКА"	100	1,20	5,20	9,60	90,50
2011	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	250/5	2,50	2,80	20,00	110,10
2011	272	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ	100	13,90	22,90	14,90	318,20
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	4,80	6,10	50,20	274,20
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	23,30	92,90
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2,60	0,40	17,00	81,60
к/к	к/к	БАТОН ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,00	1,20	20,60	104,80
		Итого за комплексный обед: 336,40 руб.		28,00	38,60	155,60	1072,30

Зав. производством

Калькулятор

ИП "Яковлев О.Н."

Утверждаю _____

МЕНЮ

4-й день

Академия машиностроения имени Ж.Я.Котина

/безналичный расчет/

Сборн. рецепт.	Техн. карта	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети-ческая ценность
				Б	Ж	У	(ккал)
2008	30 к/к	САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ (БЕЗ ЛУКА) С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	100	1,40	10,10	8,00	130,40
2008	76	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	250/5	2,00	2,70	11,70	88,20
2008	320	СУФЛЕ КУРИНОЕ	100	16,00	12,55	4,00	198,20
2008	351	РАГУ ОВОЩНОЕ	200	4,50	8,90	17,50	170,70
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	23,30	92,90
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2,60	0,40	17,00	81,60
к/к	к/к	БАТОН ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,00	1,20	20,60	104,80
2008	479	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	50	5,90	2,80	15,10	144,00
		Итого за комплексный обед: 336,40 руб.		35,40	38,65	117,20	1010,80

Зав. производством _____ **Калькулятор** _____

ИП "Яковлев О.Н."

Утверждаю

МЕНЮ

5-й день

Академия машиностроения имени Ж.Я.Котина

/безналичный расчет/

Сборн. рецепт.	Техн. карта	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети-ческая ценность
				Б	Ж	У	(ккал)
2008	51 к/к	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ (БЕЗ ЛУКА) С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	100	1,30	9,10	6,60	123,00
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ С ГРЕНКАМИ	250/10	6,40	2,50	31,60	164,30
2008	261	ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100/50	26,60	17,20	17,40	332,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	4,80	6,10	50,20	274,20
к/к	к/к	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	0,30	0,10	28,20	117,00
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2,60	0,40	17,00	81,60
к/к	к/к	БАТОН ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,00	1,20	20,60	104,80
к/к	к/к	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	200	0,70	0,00	19,90	81,00
		Итого за комплексный обед: 336,40 руб.		45,70	36,60	191,50	1277,90

Зав. производством

Калькулятор

ИП Яковлев О.Н.

Утверждаю

МЕНЮ

6-й день

Академия машиностроения имени Ж.Я.Котина

/безналичный расчет/

Сборн. рецепт.	Техн. карта	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети-ческая ценность
				Б	Ж	У	(ккал)
2008	45 к/к	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ (С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ)	100	4,70	14,10	9,60	184,00
2008	80	БОРЩ СИБИРСКИЙ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	250/5	9,46	6,64	10,40	139,80
2008	311	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	250	17,60	16,00	42,80	405,50
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	23,30	92,90
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2,60	0,40	17,00	81,60
к/к	к/к	БАТОН ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,00	1,20	20,60	104,80
		Итого за комплексный обед: 336,40 руб.		37,36	38,34	123,70	1008,60

Зав. производством

Калькулятор

ИП "Яковлев О.Н."

Утверждаю:

МЕНЮ

7-й день

Академия машиностроения имени Ж.Я.Котина

/безналичный расчет/

Сборн. рецепт.	Техн. карта	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	(ккал)
2011	71	ПОМИДОР СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО)	100	1,08	0,17	3,83	22,00
2008	101	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ	250	2,70	2,70	21,30	114,70
2008	314	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ КУРЫ	100	15,40	15,10	14,60	270,20
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	4,80	6,10	50,20	274,20
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	23,30	92,90
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2,60	0,40	17,00	81,60
к/к	к/к	БАТОН ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,00	1,20	20,60	104,80
		Итого за комплексный обед: 336,40 руб.		29,58	25,67	150,83	960,40

Зав. производством

Калькулятор

ИП "Яковлев О.Н."

Утверждаю

МЕНЮ

8-й день

Академия машиностроения имени Ж.Я.Котина

/безналичный расчет/

Сборн. рецепт.	Техн. карта	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	(ккал)
2011	71	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО)	100	0,67	0,08	1,92	12,00
2008	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	250/5	1,80	2,70	8,80	70,40
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ СО СВИНИНОЙ	250	21,90	22,30	27,70	427,50
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	23,30	92,90
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2,60	0,40	17,00	81,60
к/к	к/к	БАТОН ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,00	1,20	20,60	104,80
к/к	к/к	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	50	1,40	1,65	38,65	177,00
		Итого за комплексный обед: 336,40 руб.		31,37	28,33	137,97	966,20

Зав. производством

Калькулятор

ИП "Яковлев О.Н."

Утверждаю:

МЕНЮ

9-й день

Академия машиностроения имени Ж.Я.Котина

/безналичный расчет/

Сборн. рецепт.	Техн. карта	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	(ккал)
2011	42	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ И К/С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	1,48	6,18	9,24	99,50
2011	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	250/5	2,50	2,80	20,00	110,10
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	250	17,80	42,50	18,50	522,10
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	23,30	92,90
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2,60	0,40	17,00	81,60
к/к	к/к	БАТОН ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,00	1,20	20,60	104,80
к/к	к/к	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	200	0,70	0,00	19,90	81,00
		Итого за комплексный обед: 336,40 руб.		28,08	53,08	128,54	1092,00

Зав. производством

Калькулятор

ИП "Яковлев О.Н."

Утверждаю

МЕНЮ

10-й день

Академия машиностроения имени Ж.Я.Котина

/безналичный расчет/

Сборн. рецепт.	Техн. карта	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	(ккал)
2011	71	ПОМИДОР СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО)	100	1,08	0,17	3,83	22,00
2008	76	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	250/5	2,00	2,70	11,70	88,20
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	130	18,90	50,41	8,69	562,20
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	7,30	6,20	46,60	201,50
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	23,30	92,90
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2,60	0,40	17,00	81,60
к/к	к/к	БАТОН ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,00	1,20	20,60	104,80
к/к	к/к	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	200	0,70	0,00	19,90	81,00
		Итого за комплексный обед: 336,40 руб.		35,58	61,08	151,62	1234,20

Зав. производством

Калькулятор

ИП "Яковлев О.Н."

Утверждаю

МЕНЮ

11-й день

Академия машиностроения имени Ж.Я.Котина

/безналичный расчет/

Сборн. рецепт.	Техн. карта	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети-ческая ценность
				Б	Ж	У	(ккал)
к/к	к/к	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	100	1,53	4,96	12,15	99,15
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ С ГРЕНКАМИ	250/10	6,40	2,50	31,60	164,30
2008	238	РЫБА (ТРЕСКОВЫЕ ВИДЫ), ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	130	21,11	10,14	5,16	196,63
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	4,20	6,80	28,60	192,20
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,20	0,20	27,10	111,10
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2,60	0,40	17,00	81,60
к/к	к/к	БАТОН ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,00	1,20	20,60	104,80
2008	467	БУЛОЧКА "ДОМАШНЯЯ"	50	3,60	6,60	29,70	185,20
		Итого за комплексный обед: 336,40 руб.		42,64	32,80	171,91	1134,98

Зав. производством

Калькулятор

ИП "Яковлев О.Н."

Утверждаю

МЕНЮ

12-й день

Академия машиностроения имени Ж.Я.Котина

/безналичный расчет/

Сборн. рецепт.	Техн. карта	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети-ческая ценность
				Б	Ж	У	(ккал)
2008	51 к/к	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ (БЕЗ ЛУКА) С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	100	1,30	9,10	6,60	123,00
2008	84	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	250/5	1,30	2,70	6,60	60,60
2008	311	ПЛОВ ИЗ КУРЫ	250	17,60	16,00	42,80	405,50
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	23,30	92,90
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2,60	0,40	17,00	81,60
к/к	к/к	БАТОН ОБОГОЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3,00	1,20	20,60	104,80
		Итого за комплексный обед: 336,40 руб.		25,80	29,40	116,90	868,40

Зав. производством

Калькулятор