

Утверждаю: *И*

Игишева О.О.

"01" октября 2020г.

Меню на <u>18 сентября</u> <u>01.10.</u> 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Омлет натуральный с маслом с зеленым горошком	200	16,6	24,1	6,5	309	30,01
Чай с сахаром	200	0,3	0,0	26,0	105	0,88
Батон (рябинушка)	50	5,0	4,7	9,1	99	4,87
Хлеб ржаной	28	0,7	0,1	3,3	17	1,62
Бутерброд с джемом	33*10	5,0	4,7	9,1	99	5,74
Сок яблочный	200	0,7	0,1	3,3	17,0	15,00
Булочка сюрприз	60	0,7	0,1	3,3	17	18,00
ИТОГО:						
						76,12

Повар

И

Игишева О.О.

Утверждаю: И
Игнатьева О.С.
"01" октября 2020г.

Меню на <u>90 человек</u> <u>01.10.</u>		2020 г.				
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками	250/75	12,0	6,4	18,8	171	37,23
Плов из птицы отварной	250	15,2	13,0	36,2	323	30,85
Сок персиковый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,2	118	2,40
Хлеб ржаной	50	3,9	0,7	19,3	104	2,92
		35,1	20,4	124,5	821	80,00
ИТОГО:						

Повар И

Игишева О.С.

Утверждаю: *И*

Рисенцова А.А.
 "01" октября 2020г.

Меню на <u>50 человек</u> <u>01.10</u>						2020 г.
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками	250/75	12,0	6,4	18,8	171	37,23
Плов из птицы отварной	250	15,2	13,0	36,2	323	38,30
Сок персиковый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	80	3,7	0,3	24,2	118	3,40
Хлеб ржаной	50	3,9	0,7	19,3	104	2,92
		35,1	20,4	124,5	821	88,45
ИТОГО:						

Повар *И*

Игишева О.С.