

Утверждаю:

Решетова А.А.

"08" декабря.

2020г

Меню на *16 человек* *08.12.* 2020 г.

Меню на 16 человек 08.12. 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Запеканка из творога со сгущеным молоком	200/40	24,2	18,0	22,9	351	43,04
Чай с сахаром	200	0,3	0	26	105	0,96
Бутерброд с маслом	37/10	2,4	0,3	11,4	58	8,81
Хлеб ржаной	31,25	2,0	0,4	10,0	51	1,83
Булочка круасан	70	2,0	0,4	10,0	51	18,00
ИТОГО:		34	19	0	0	72,64

Повар

Проконова А.А.

Утверждаю: *И*

Гришнова А.А.

"са" дса бр

2020г.

Меню на <u>30 человек</u> <u>09.12.</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	37,25
Плов из птицы отварной	250	15,2	13,0	36,2	323	35,59
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	15,00
Батон пшеничный	70	3,7	0,3	24,2	118	6,81
Хлеб ржаной	50	3,9	0,7	19,3	104	2,92
ИТОГО:		35,1	20,4	124,5	821	97,57

Повар _____

Проколова А.А.

Утверждаю: ЛН
Решетова Е.А.
"09" декабря. 2020г.

Меню на <u>9 октября</u> <u>од. №.</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	37,24
Плов из птицы отварной	200	15,2	13,0	36,2	323	21,27
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	15,00
Батон пшеничный	40	3,7	0,3	24,2	118	3,89
Хлеб ржаной	44	3,9	0,7	19,3	104	2,60
ИТОГО:		35,1	20,4	124,5	821	80,00

Повар _____

Прокопова А.А.