

Утверждаю: *ЛН*

Решетова А.А.

"5" декабря.

2020г.

Меню на *16 ноября* *3. 12.* 2020г.

Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед		29,6	24,4	42,0	508,0	
Омлет натуральный с маслом	200	7,4	6,1	10,5	127	21,67
Бутерброд с сыром	37/18	7,4	6,1	10,5	127	11,08
Сок фруктовый	200	7,4	6,1	10,5	127	15,00
Хлеб ржаной	31,25	3,5	2,9	12,9	146,0	1,83
Чай с сахаром	200	7,4	6,1	10,5	127	0,92
Булочка Сюрприз	60	7,4	6,1	10,5	127	18,00
ИТОГО:		37	31	53	635	68,50

Повар

А.А. Прокопова

Проконова А.А.

Утверждаю:

Гришнова А.А.

"3" декабря

2020г.

Меню на 30 человек 3 декабря 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
		0,0	0,0	0,0	0	
Обед		34,9	31,3	99,6	799,0	
Суп пюре из гороха с гренками с курицей	250/10/10	7,5	8,7	21,3	178	10,90
Котлеты мясо-картофельныепо-хлыновски	100	18,0	16,8	11,3	268	37,83
Соус сметанный с томатом	50					
Гречка вязкая отварная	180	5,5	5,4	26,9	178	6,45
Компот из сухофруктов	200	0,7	0,0	23,9	98	1,98
Хлеб пшеничный	50	3,2	0,4	16,2	77	2,40
Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	85,0	2,92
		0,0	0,0	0	0,0	
ИТОГО:		35	31	100	799	62,48

Повар

Гришнова

Проконова А.А.

Утверждаю:

Риштина А.А.

"3" декабря.

2020г.

Меню на <i>90 человек</i> <i>3.12.</i> 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
		0,0	0,0	0,0	0	
Обед		40,4	36,7	126,5	977,0	
Суп пюре из гороха с гречками с курицей	250/10/10	7,5	8,7	21,3	178	10,90
Котлеты мясо-картофельныепо-хлыновски	80	18,0	16,8	11,3	268	31,48
Соус сметанный с томатом	50					
Гречка вязкая отварная	150	5,5	5,4	26,9	178	5,78
Компот из сухофруктов	200	0,7	0,0	23,9	98	1,98
Хлеб пшеничный	33	3,2	0,4	16,2	77	1,60
Хлеб ржаной	33	3,3	0,6	16,7	85,0	1,95
Яблоко	164	5,5	5,4	26,9	178	26,31
		0,0	0,0	0	0,0	
ИТОГО:		40	37	127	977	80,00

Повар

Проконова

Проконова А.А.