

Утверждаю: *И*

Решетова А.А.

"5" октября 2020г.

2020г.

Меню на <i>30 человек</i> <i>5.10</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	
<i>Обед</i>		32,4	18,8	116,3	711,0	
Биточки из говядины с маслом	100	17,6	13,5	18,2	265	30,61
Макаронные изделия отварные	180	8,8	4,4	44,0	198	5,47
Компот из сухофруктов	200	0,3	0,0	26,0	105	1,79
Хлеб пшеничный	33	2,4	0,3	11,4	58	1,60
Хлеб ржаной	33	3,3	0,6	16,7	85	1,95
		0,0	0,0	0,0	0,0	
ИТОГО:		32	19	116	711	41,42

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: 41

Игнатьева А.А.

"05" октября

2020г.

Меню на <u>18 человек</u> <u>05.10.</u> 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед		21,6	22,7	95,0	671	
Каша пшеница с маслом	200/5	6,6	7,8	30,8	220	13,79
Бутерброд с маслом	33/ 10	12,2	14,4	20,6	261	8,36
Какао с сахаром с молоком	200	0,1	0,0	15,1	61	6,01
Хлеб ржаной	27	2,6	0,5	13,4	68	1,94
Булочка Сюрприз	60	2,6	0,5	13,4	68,0	18,00
Йогурт молочный	200	2,6	0,5	13,4	68	22,00
Сок яблочный	200	0,1	0,0	15,1	61	15,00
ИТОГО:		22	23	95	671	85,10

Повар

Игнатьева

Игнатьева О.С.

Утверждаю: И.И. Ринчипова
 "5" сентября 2020г.

Меню на 90 чел.		5.10.				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		32,7	18,8	142,3	816,0	
Апельсин	283	0,3	0,0	26,0	105	42,50
Биточки из говядины с маслом	80	17,6	13,5	18,2	265	26,69
Макаронные изделия отварные	180	8,8	4,4	44,0	198	5,47
Компот из сухофруктов	200	0,3	0,0	26,0	105	1,79
Хлеб пшеничный	33	2,4	0,3	11,4	58	1,60
Хлеб ржаной	33	3,3	0,6	16,7	85	1,95
		0,0	0,0	0,0	0,0	
ИТОГО:		33	19	142	816	80,00

Повар

И.И. Ринчипова

Игишева О.С.