

Утверждаю: *И*

Ришипова А. А.

"10" декабря.

2020г.

Меню на <i>17 человек</i> <i>10.12.</i> 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	21,77
Бутерброд с сыром	35/10	7,4	6,1	10,5	127	10,43
Сок фруктовый	200	7,4	6,1	10,5	127	15,00
Хлеб ржаной	29	3,5	2,9	12,9	146,0	1,72
Кофейный напиток	200	7,4	6,1	10,5	127	7,02
	629	0,0	0,0	0,0	0	55,94
ИТОГО:		30	24	42	508	

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: *Г.И.*
Гришнова А.А.
 "10" декабря 2020г.

Меню на <i>30 человек</i> <i>10.12.</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		30,1	28,9	78,1	692	
Суп волна на мясном бульоне	250	3,2	5,2	10,3	101	8,59
Бефстроганов из отварной говядины	100	17,9	18,4	6,3	262	32,75
Гречка вязкая отварная	180	4,6	4,5	22,4	149	6,46
Компот из кураги	200	0,8	0,1	21,5	90	4,11
Батон пшеничный	50	1,6	0,3	7,6	39	4,87
Хлеб ржаной	50	2,0	0,4	10,0	51	2,92
		0,0	0,0	0,0	0,0	
ИТОГО:		30	29	78	692	59,70

Повар *И.И.* Игишева О.С.

Утверждаю: *И*
Ремникова А.А.
 "10" декабря 2020г.

Меню на <i>90 человек</i> <i>10.12</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		30,9	29,0	99,6	782	
Суп волна на мясном бульоне	250	3,2	5,2	10,3	101	8,59
Бефстроганов из отварной говядины	100	17,9	18,4	6,3	262	32,75
Гречка вязкая отварная	150	4,6	4,5	22,4	149	5,38
Компот из кураги	200	0,8	0,1	21,5	90	2,99
Батон пшеничный	33	1,6	0,3	7,6	39	3,24
Хлеб ржаной	33	2,0	0,4	10,0	51	1,95
Яблоко	157	0,8	0,1	21,5	90	25,10
		0,0	0,0	0,0	0,0	
ИТОГО:		31	29	100	782	80,00

Повар

И

Игишева О.С.