

Утверждаю: *И*

Римитова А.А.

"11" января.

2021г.

Меню на <u>30 человек</u> <u>Н.О.</u>		2021 г.				
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед						
Рассольник Домашний с курицей со сметаной	250/10/5	11,2	8,3	13,4	156	18,74
Котлеты из говядины	100/5	15,0	15,1	12,8	247	35,15
Гречка вязкая отварная	180	4,6	4,5	22,4	149	5,93
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	49	2,4	0,5	11,4	59	2,34
Хлеб ржаной	50	2,6	0,5	13,4	68,0	2,92
Итого:		36,1	28,9	99,4	784,0	71,68

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: И.И.
Игнатьева А.А.
 "11" января. 2021г.

Меню на 90 человек 11.01.					2021 г.	
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед						
Рассольник Домашний с курицей со сметаной	250/10/6	11,2	8,3	13,4	156	21,04
Котлеты из говядины	100/5	15,0	15,1	12,8	247	35,15
Гречка вязкая отварная	150	4,6	4,5	22,4	149	4,94
Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	0,3	0,0	26,0	105	15,00
Хлеб пшеничный	26	2,4	0,5	11,4	59	1,27
Хлеб ржаной	44	2,6	0,5	13,4	68,0	2,60
Итого:		36,1	28,9	99,4	784,0	80,00

Повар

Игнатьева

Игнатьева О.С.

Утверждаю:

Решеткова А.А.

"11" января

2021г.

Меню на <u>17 человек</u> <u>11.01.</u> 2021г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед		14,5	15,5	39,6	483,0	
Омлет натуральный с маслом с зеленым горошком	200	7,4	6,1	10,5	127	30,90
Булочка Сюрприз	60	3,5	2,9	12,9	146	18,00
Сок фруктовый	200	1,2	0,8	1,8	54	15,00
Чай с сахаром с молоком	200	0,1	0,3	0,2	45	6,06
Бутерброд с маслом	35/10	2,3	5,4	14,2	111	8,60
Хлеб ржаной	29	1,0	0,8	8,0	64,0	1,71
ИТОГО:		15	16	40	483	80,27

Повар

Игишева

Игишева О.С.