

Утверждаю: *ИВ*

Решетова А.А.
 "12" нояб. 2020г.

Меню на <i>5 человек</i> <i>12.11.</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	
Завтрак		36,1	25,8	104,5	795	
Суп молочный с овсяной крупой	250	27,5	21,2	32,8	432	29,66
Бутерброд с маслом	37/155	1,6	0,2	23,7	103	4,04
Чай с сахаром	200	4,1	4,0	17,6	123	1,51
Хлеб ржаной	100	1,3	0,2	6,7	34	5,84
Булочка с сюрпризом	60	1,3	0,2	6,7	34,0	18,00
Хлеб пшеничный	60	1,6	0,2	23,7	103	5,84
Йогурт молочный	200	4,1	4,0	17,6	123	22,00
Сок фруктовый	200	1,6	0,2	23,7	103	15,00
ИТОГО:		42	30	146	1021	101,89

Повар

ИИ

Игишева О.С.

Утверждаю: И
Решетова А.А.
"12" ноября 2020г.

Меню на <u>68 человек</u> <u>12.11.</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	37,16
Плов из птицы отварной	200	15,2	13,0	36,2	323	19,20
Сок яблочный	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	44	3,7	0,3	24,2	118	2,12
Хлеб ржаной	44	3,9	0,7	19,3	104	2,58
Кукуруза консервированная	80	0,3	0,0	26,0	105	12,34
		35,4	20,4	150,5	926	
ИТОГО:	368	35,4	20,4	150,5	926	80,00

Повар И

Игишева О.С.