

Утверждаю:

Римцова А.А.

"18" октября 2020г.

Меню на <u>18 человек</u> <u>18.10.</u> 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Каша пшениая	200	16,6	24,1	6,5	309	13,29
Йогурт молчный	200	0,7	0,1	3,3	17	22,00
Кофейный напиток с молоком с сахаром	200	0,3	0,0	26,0	105	4,01
Батон (рябинушка)	33	5,0	4,7	9,1	99	3,24
Хлеб ржаной	28	0,7	0,1	3,3	17	1,62
Бутерброд с джемом	33*15	5,0	4,7	9,1	99	8,24
Сок яблочный	200	0,7	0,1	3,3	17,0	15,00
Булочка круасан	70	0,7	0,1	3,3	17	18,00
ИТОГО:						85,40

Повар

Игишева

Игишева О.С.

Утверждаю: *И*
Римцова А.А.
 "15 октября" 2020г.

Меню на <i>30 человек.</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		38,7	25,3	99,7	783,0	
Уха рыбацкая	250/75	9,0	4,0	14,1	129	39,07
Мясо тушеное	100	16,3	14,1	3,9	208	30,73
Картофельное пюре	150	3,9	5,9	26,7	176	8,85
Сок фруктовый	200	0,7	0,0	12,2	52	6,60
Хлеб пшеничный	50	4,8	0,6	22,8	116	2,40
Хлеб ржаной	50	4,0	0,7	20,0	102	2,92
ИТОГО:		39	25	100	783	90,57

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: *И*

Решетова А.А.

"15" октября

2020г.

Меню на <i>10 октября 19. 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	
Обед		38,7	25,3	99,7	783,0	
Уха рыбацкая	250/75	9,0	4,0	14,1	129	29,69
Мясо тушеное	100	16,3	14,1	3,9	208	30,73
Картофельное пюре	150	3,9	5,9	26,7	176	8,85
Сок фруктовый	200	0,7	0,0	12,2	52	6,60
Хлеб пшеничный	39	4,8	0,6	22,8	116	1,86
Хлеб ржаной	39	4,0	0,7	20,0	102	2,27
ИТОГО:		39	25	100	783	80,00

Повар

И

Игишева О.С.