

Утверждаю: *АК*

Решетова А.А.

"14" октября 2020г.

Меню на <i>30 человек</i> <i>14.10.</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		34,9	31,3	99,6	799,0	
Суп пюре из гороха с гренками с курицей	250/10/10	7,5	8,7	21,3	178	12,41
Котлеты мясо-картофельные	80	18,0	16,8	11,3	268	25,55
Соус сметанный с томатом	50					4,21
Гречка вязкая отварная	180	5,5	5,4	26,9	178	6,45
Компот из сухофруктов	200	0,7	0,0	23,9	98	1,95
Хлеб пшеничный	33	3,2	0,4	16,2	77	1,60
Хлеб ржаной	66	3,3	0,6	16,7	85,0	3,89
		0,0	0,0	0	0,0	56,06
ИТОГО:		35	31	100	799	

Повар

Игишева

Игишева О.С.

Утверждаю: *И*

Смирнова А.А.

"14" октября 2020г.

Меню на <i>90 человек 14.10.</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		38,1	31,7	115,8	876,0	
Суп пюре из гороха с гренками с курицей	250/10/10	7,5	8,7	21,3	178	10,38
Котлеты мясо-картофельные	80	18,0	16,8	11,3	268	25,55
Соус сметанный с томатом	50					4,21
Гречка вязкая отварная	150	5,5	5,4	26,9	178	4,69
Компот из сухофруктов	200	0,7	0,0	23,9	98	1,95
Хлеб пшеничный	30	3,2	0,4	16,2	77	1,44
Хлеб ржаной	27	3,3	0,6	16,7	85,0	1,62
фрукт банан	307	3,2	0,4	16,2	77	30,16
		0,0	0,0	0	0,0	80,00
ИТОГО:		38	32	116	876	

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: ИИ
Решетова А.А.
"11" октября 2020г

Меню на <u>18 человек 14.10.</u> 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	170/40	24,2	18,0	22,9	351	42,55
Чай с сахаром	200	0,3	0	26	105	0,94
Бутерброд с джемом	33/15	2,4	0,3	11,4	58	8,24
Хлеб ржаной	27	2,0	0,4	10,0	51	1,62
Сок фруктовый	200	0,5	0,2	29,0	123	15,00
Булочка сюрприз	70	2,0	0,4	10,0	51	18,00
ИТОГО:		34	19	0	0	86,35

Повар

ИИ

Игишева О.С.