

Утверждаю: *И*

Решетова А.А.

"14" декабря

2020г.

Меню на *17 человек.*

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
Чай с сахаром	200	7,4	6,1	10,5	127	2,19
		0,0	0,0	0,0	0	51,11
ИТОГО:		30	24	42	508	

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: *И*

Решетова А.А.

"14" декабря.

2020г.

Меню на 9 октября № 12		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	37,24
Плов из птицы отварной	180	15,2	13,0	36,2	323	20,90
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	38	3,7	0,3	24,2	118	1,87
Хлеб ржаной	38	3,9	0,7	19,3	104	2,27
Нарезка из свежих помидор	80	0,3	0,0	26,0	105	11,12
ИТОГО:		35,4	20,4	150,5	926	80,00

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: М.А. Ризванова
 "14" декабря. 2020г.

Меню на <u>30 человек</u> <u>14.12.</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	37,24
Плов из птицы отварной	200	15,2	13,0	36,2	323	34,04
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,2	118	2,40
Хлеб ржаной	50	3,9	0,7	19,3	104	2,92
ИТОГО:		35,1	20,4	124,5	821	83,20

Повар М.А. Ризванова

Игишева О.С.