

Утверждаю: Игнатьева А.А.
"18" января. 2021г.

Меню на <u>30 человек</u> <u>18.01.</u>		2021 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	41,33
Плов из птицы отварной	250	15,2	13,0	36,2	323	33,88
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	67	3,7	0,3	24,2	118	3,20
Хлеб ржаной	50	3,9	0,7	19,3	104	2,92
ИТОГО:		35,1	20,4	124,5	821	87,93

Повар Игнатьева А.А.

Игнатьева О.С.

Утверждаю: *И*

Римцова Е.А.

"18" января.

2021г.

Меню на <i>17 человек</i> <i>И.О.И.</i> 2021 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		34,8	29,8	97,8	761	
Суп молочный с хлопьями	200	27,5	21,2	32,8	432	9,89
Бутерброд с маслом	35/8	1,6	0,2	23,7	103	11,33
Чай с сахаром	200	4,1	0,2	17,6	123	1,11
Хлеб пшеничный	35	1,6	8,2	23,7	103	3,44
Хлеб ржаной	29	1,9	6,4	18,9	126	1,72
ИТОГО:		37	36	117	887	27,49

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: И
Римшкова А.А.
"18" января. 2021г.

от 90 до 10 чел.

Меню на 90 человек 18.01.						2021 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	41,33
Плов из птицы отварной	200	15,2	13,0	36,2	323	27,93
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	39	3,7	0,3	24,2	118	1,87
Хлеб ржаной	39	3,9	0,7	19,3	104	2,27
ИТОГО:		35,1	20,4	124,5	821	80,00

Повар И

Игишева О.С.