

Утверждаю: *И*

Игнатьева С.А.
"19" января.

2021 г.

Меню на <i>90 человек</i> <i>19.01</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	
Обед		35,7	31,3	116,8	902,0	
Суп пюре из гороха с гречками с курицей	250/10/10	7,5	8,7	21,3	178	10,95
Котлеты мясо-картофельные	80	18,0	16,8	11,3	268	25,83
Соус сметанный с томатом	50					
Гречка вязкая отварная	150	5,5	5,4	26,9	178	2,84
Компот из сухофруктов	200	0,7	0,0	23,9	98	1,98
Хлеб пшеничный	22	3,2	0,4	16,2	77	1,07
Хлеб ржаной	33	3,3	0,6	16,7	85,0	3,00
Яблоко	229	0,8	0,0	17,2	103	34,33
		0,0	0,0	0	0,0	80,00
ИТОГО:		36	31	117	902	

Повар

И

Игнатьева О.С.

Утверждаю: И.И. Игнатьева
 "19" января 2021г.

Меню на 30 человек		19.01.					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			
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	10,95		
Котлеты мясо-картофельные	80	18,0	16,8	11,3	268	25,83		
Соус сметанный с томатом	50							
Гречка вязкая отварная	180	5,5	5,4	26,9	178	5,93		
Компот из сухофруктов	200	0,7	0,0	23,9	98	1,98		
Хлеб пшеничный	50	3,2	0,4	16,2	77	4,00		
Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	85,0	2,92		
		0,0	0,0	0	0,0	51,61		
ИТОГО:		35	31	100	799			

Повар

И.И. Игнатьева

Игнатьева О.С.

Утверждаю: *ЛН*

Римикова А.А.

"19" января.

2021г

Меню на 17 человек 19.01.						2021 г.
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Запеканка из творога с джемом	200/40	24,2	18,0	22,9	351	40,92
Кофейный напиток с молоком	200	0,3	0	26	105	4,37
Бутерброд с сыром	35/16	2,4	0,3	11,4	58	10,19
Хлеб ржаной	29	1,8	0,2	28,0	46	1,72
Йогурт молочный	200	0,2	0,0	8,2	21	22,00
ИТОГО:		34	19	0	0	79,20

Повар

ЛН

Игишева О.С.