

Утверждаю: *И*

Рущикова А.А.

"19" октября

2020г.

Меню на 16 человек		19. 10.				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	
Завтрак		36,1	25,8	104,5	795	
Суп молочный с макаронными издел	250	27,5	21,2	32,8	432	10,50
Бутерброд горячий с сыром	37/155	1,6	0,2	23,7	103	12,86
Чай с сахаром	200	4,1	4,0	17,6	123	0,96
Хлеб ржаной	31	1,3	0,2	6,7	34	1,83
Булочка снюпрприз	60	1,3	0,2	6,7	34,0	18,00
Хлеб пшеничный	31	1,6	0,2	23,7	103	3,65
Йогурт молочный	200	4,1	4,0	17,6	123	22,00
Сок фруктовый	200	1,6	0,2	23,7	103	15,00
ИТОГО:		42	30	146	1021	84,80

Повар *И*

Игишева О.С.

Генерала 07.07
1900000000 2020г.

19 oct 2022

Меню для детей 9 октября 19.10 2020 г.

Deep

Игишева О.С.

Утверждаю: *И*
Решетова А.А.
 "19" сентября 2020г.

Меню для детей <i>30 чел. 19.10</i> 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак		0,0	0,0	0,0	0,0	
Обед						
Суп из овощей с курицей со сметаной	250/10/5	7,4	6,1	10,5	127	13,67
Ежики из говядины с рисом с соусом томатным	80/50	10,5	15,4	10,9	224	26,78
Гречка вязкая отварная	150	4,6	4,5	22,4	149	6,45
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	66	3,3	0,5	13,4	68	3,20
Хлеб ржаной	50	2,6	0,5	13,4	68	2,92
ИТОГО:		0	0	0	0	59,62

Повар

И

Игишева О.С.