

Утверждаю: И
Римцова А.А.
"10" января. 2021г.

Меню на <u>17 человек.</u> <u>10.01.</u> 2021 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Каша рисовая с маслом	200	16,6	24,1	6,5	309	11,83
Чай с сахаром	200	0,3	0,0	26,0	105	1,11
Хлеб ржаной	29	0,7	0,1	3,3	17	1,72
Бутерброд с сыром	35/20	5,0	4,7	9,1	99	11,64
Батон пшеничный	35	0,7	0,1	3,3	17,0	3,44
ИТОГО:						29,74

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: *И*

Римипова А.А.

"20" января

2021г.

Меню на <i>90 человек</i> <i>20.01.</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		39,0	23,0	133,5	844,0	
Суп овощной с курицей со сметаной	250	6,6	4,2	17,2	133	12,44
Биточки из говядины с маслом	80	17,6	13,5	18,2	265	21,98
Макаронные изделия отварные	150	8,8	4,4	44,0	198	3,40
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	33	2,4	0,3	11,4	58	1,60
Хлеб ржаной	33	3,3	0,6	16,7	85	1,95
Нарезка из свежих огурцов	150	2,5	0,2	12,4	101,0	32,03
		0,0	0,0	0,0	0,0	
ИТОГО:		39	23	134	844	80,00

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: *И*

Римшова А.А.

"20" января.

2021г.

Меню на <i>30 человек</i> <i>20.01.</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		39,0	23,0	133,5	844,0	
Суп овощной с курицей со сметаной	250	6,6	4,2	17,2	133	12,44
Биточки из говядины с соусом	100	17,6	13,5	18,2	265	34,11
Макаронные изделия отварные	180	8,8	4,4	44,0	198	4,08
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	33	2,4	0,3	11,4	58	1,60
Хлеб ржаной	33	3,3	0,6	16,7	85	1,95
		0,0	0,0	0,0	0,0	
ИТОГО:		39	23	134	844	60,78

Повар

И

Игишева О.С.