

Утверждаю:

Решетова А.А.

"11" января.

2021г.

Меню на <i>90 человек</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		27,9	21,7	111,0	755	
Бабушкин суп с мясом со сметаной	250/10/5	4,2	4,7	13,3	112	14,80
Фрикадельки рыбные запеченные	100	13,5	10,8	15,8	214	41,58
Соус сметанный с томатом	50					
Картофельное пюре	150	3,5	5,3	24,0	158	9,60
Компот из сухофруктов	200	0,7	0,0	23,9	98	2,13
Хлеб пшеничный	61	4,8	0,9	22,8	119	2,93
Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	85,0	2,92
Горошек консервированный	50	1,2	0,0	11,2	54	6,04
ИТОГО:		28	22	111	755	80,00

Повар

Игишева

Игишева О.С.

Утверждаю: *И*

Римикова А.А.

"11" января

2021г.

Меню на <u>17 человек</u> <u>21.01.</u> 2021 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Каша овсянная с маслом	200	16,6	24,1	6,5	309	15,05
Чай с сахаром	200	0,3	0,0	26,0	105	1,11
Хлеб ржаной	29	0,7	0,1	3,3	17	1,71
Бутерброд с маслом	35/20	5,0	4,7	9,1	99	8,60
Батон пшеничный	35	0,7	0,1	3,3	17,0	2,06
Йогурт молочный	200	12,3	2,5	15,3	105	22,00
ИТОГО:						50,53

Повар

И

Игишева О.С.

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

Меню на <u>зачепок 11.01.</u> 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		26,7	21,7	99,8	701	
Бабушкин суп с мясом со сметаной	250/10/5	4,2	4,7	13,3	112	14,80
Фрикадельки рыбные запеченные	120	13,5	10,8	15,8	214	49,98
Соус сметанный с томатом	50					
Картофельное пюре	150	3,5	5,3	24,0	158	11,52
Компот из сухофруктов	200	0,7	0,0	23,9	98	2,13
Хлеб пшеничный	67	4,8	0,9	22,8	119	3,20
Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	85,0	2,92
ИТОГО:		27	22	100	701	84,55

Повар

Игнатьева

Игнатьева О.С.