

Утверждаю: *И*

Риштина А.А.

"11" сентября

2020г.

Меню на <i>18 человек</i> <i>21.09.</i> 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 изделиями	250	27,5	21,2	32,8	432	9,03
Бутерброд горячий с сыром	33	1,6	0,2	23,7	103	12,43
Чай с сахаром	200	4,1	4,0	17,6	123	0,89
Хлеб ржаной	28	1,3	0,2	6,7	34	1,62
Хлеб пшеничный	67	1,3	0,2	6,7	34,0	6,49
Яйцо отварное	40	1,6	0,2	23,7	103	6,00
Йогурт молочный	200	4,1	4,0	17,6	123	22,00
ИТОГО:		40	30	122	918	58,46

Повар *И*

Игишева О.С.

Утверждаю: И
Ришанова А.А.
"11" сентября 2020г.

Меню для детей <u>30 чел. 11-09.</u> 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
		0,0	0,0	0,0	0,0	
Обед						
Суп из овощей с курицей со сметаной	250/10/5	7,4	6,1	10,5	127	12,94
Ежики из говядины с рисом с соусом томатным	100/50	10,5	15,4	10,9	224	27,28
Гречка вязкая отварная	180	4,6	4,5	22,4	149	5,93
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	67	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	58,87

Повар

ИИ

Игишева О.С.

Утверждаю: *41*
Григорьева А.А.
"41 сентября" 20

At cement 5/2

Меню для детей 9 октября 8.1. 09. 2020 г.

Меню для детей 9 октября 8.1. 09. 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	9,75
Ежики из говядины с рисом с соусом томатным	100/50	10,5	15,4	10,9	224	22,78
Гречка вязкая отварная	150	4,6	4,5	22,4	149	3,83
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	39	3,3	0,5	13,4	68	1,87
Хлеб ржаной	22	2,6	0,5	13,4	68	1,30
Фрукт апельсин	282	4,6	4,5	22,4	149	33,87
ИТОГО:		0	0	0	0	80,00

Повар

Utes.

Игишева О.С.