

Утверждаю: *И*

Решеткова А.А.

"11" сентября

2020г.

Меню на 30 человек		11.09.				2020 г.
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Суп домашний с мясом со сметаной	250/20/5	5,3	5,1	9,7	106	21,94
Шницель из говядины с маслом	100/5	15,0	15,1	12,8	247	29,96
Овощи тушеные с соусом томатным	180	2,4	3,5	12,7	92	11,56
Компот из сухофруктов	200	0,7	0,0	23,9	98	1,79
Хлеб пшеничный	50	4,0	0,8	19,0	99	2,40
Хлеб ржаной	50	2,6	0,5	13,4	68	2,92
ИТОГО:						70,57

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: *И*
Игнатьева А.А.
"11" сентября 2020г.

Меню на <u>18 человек</u> <u>28.09</u> 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Омлет натуральный с маслом с зеленым горошком	200	16,6	24,1	6,5	309	30,01
Кофейный напиток	200	0,3	0,0	26,0	105	3,96
Хлеб ржаной	28	0,7	0,1	3,3	17	1,62
Бутерброд с маслом	33*10	5,0	4,7	9,1	99	8,40
Сок яблочный	200	0,7	0,1	3,3	17,0	15,00
Булочка круасан	70	0,7	0,1	3,3	17	18,00
ИТОГО:						76,99

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: *ИИ*

Решетова А. А.

"11" сентября 2020г.

Меню на <i>90 человек</i> <i>11 сентября</i> 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Горошек зеленый консервированный	80	0,7	0,0	23,9	98	9,43
Суп домашний с мясом со сметаной	250/20/5	5,3	5,1	9,7	106	21,94
Шницель из говядины с маслом	100/5	15,0	15,1	12,8	247	29,96
Овощи тушеные с соусом томатным	180	2,4	3,5	12,7	92	11,56
Компот из сухофруктов	200	0,7	0,0	23,9	98	1,79
Хлеб пшеничный	50	4,0	0,8	19,0	99	2,40
Хлеб ржаной	50	2,6	0,5	13,4	68	2,92
ИТОГО:		31	25	115	808	80,00

Повар

ИИ

Игишева О.С.