

Утверждаю: *И*
Решетова А.А.
 "11" октября 2020г.

Меню на <u>90 человек</u> <u>22.10</u>		2020 г.				
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед						
Рассольник домашний с курицей со сметаной	250/10/5	6,9	6,3	12,6	135	16,40
Котлеты из говядины	80/5	15,0	15,1	12,8	247	24,77
Гречка вязкая отварная	150	4,6	4,5	22,4	149	5,38
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	33	2,4	0,5	11,4	59	1,60
Хлеб ржаной	44	2,6	0,5	13,4	68,0	2,60
Банан	231	4,6	4,5	22,4	149	22,65
Итого:		36,4	31,4	121,0	912,0	80,00

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: *И*

Игнатьева О.С.
"22" октября 2020г.

Меню на 16 человек. 22.10 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Каша пшенная с маслом	200/5	6,9	7,1	28,0	204	14,39
Бутерброд с маслом	37/20	1,6	8,7	9,9	124	8,81
Какао с молоком	200	4,2	3,5	18,5	126	6,85
Хлеб ржаной	31	1,2	0,15	5,7	28	1,86
Хлеб пшеничный	37	4,2	3,5	18,5	126	3,65
Булочка круасан	70	4,2	3,5	18,5	126	18,00
Сок фруктовый	200	1,6	8,7	9,9	124	15,00
Йогурт молочный	200	4,2	3,5	18,5	126	22,00
ИТОГО:		25	37	99	831	90,56

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: *И*

Ришанова А.А.

"11" октября

2020г.

с сметаной и сметаной

Меню на *30 октября* *дд. 10*

2020 г.

Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед						
Рассольник домашний с курицей со сметаной	250/10/5	6,9	6,3	12,6	135	16,40
Котлеты из говядины	100/5	15,0	15,1	12,8	247	29,15
Гречка вязкая отварная	180	4,6	4,5	22,4	149	6,46
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	66	2,4	0,5	11,4	59	3,20
Хлеб ржаной	66	2,6	0,5	13,4	68,0	3,89
Итого:		31,8	26,9	98,6	763,0	65,70

Повар

И

Игишева О.С.