

Утверждаю: *ИИ*

Рисенцова АА
 "13" октября 2020г.

Меню на <u>90 человек.</u> <u>13.10</u>						2020 г.
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками	250/75	12,0	6,4	18,8	171	37,06
Плов из птицы отварной	200	15,2	13,0	36,2	323	21,67
Сок персиковый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	38	3,7	0,3	24,2	118	1,86
Хлеб ржаной	38	3,9	0,7	19,3	104	2,27
Огурец консервированный	80	0,3	0,0	26,0	105	10,54
		35,4	20,4	150,5	926	80,00
ИТОГО:		70,8	40,8	301,0	1852	

Повар

ИИ

Игишева О.С.

Утверждаю: И.И.И.
Игнатьева Е.И.
"23" октября 2020г.

Меню на <u>16 октября</u> <u>23.10.</u> 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/40	24,2	18,0	22,9	351	51,90
Чай с молоком с сахаром	200	0,3	0	26	105	6,14
Бутерброд с маслом	37/15	2,4	0,3	11,4	58	8,81
Хлеб ржаной	31	2,0	0,4	10,0	51	1,83
Сок фруктовый	200	0,5	0,2	29,0	123	15,00
Булочка круасан	70	2,0	0,4	10,0	51	18,00
ИТОГО:		34	19	0	0	101,68

Повар

И.И.И.

Игишева О.С.

Утверждаю:

Римцова А.А.
 "25" октября 2020г.

Меню на 30 октября 23.10		2020 г.				
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками	250/75	12,0	6,4	18,8	171	37,06
Плов из птицы отварной	250	15,2	13,0	36,2	323	37,35
Сок персиковый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,2	118	2,40
Хлеб ржаной	50	3,9	0,7	19,3	104	2,92
		35,1	20,4	124,5	821	86,33
ИТОГО:		70,2	40,8	249,0	1642	

Повар

Игишева

Игишева О.С.