

Утверждаю: *И*

Ришанова Т.А.

"13" ноябрь

2020г.

Меню на 16 человек		13.11.				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 издел	250	27,5	21,2	32,8	432	12,42	
Бутербродгорячий с сыром	37/15	1,6	0,2	23,7	103	10,59	
Чай с сахаром	200	4,1	4,0	17,6	123	1,03	
Хлеб ржаной	31,25	1,3	0,2	6,7	34	1,85	
Яйцо отварное	40	1,3	0,2	6,7	34,0	6,00	
Батон пшеничный витаминный	37,5	1,6	0,2	23,7	103	3,65	
Сок фруктовый	200	1,6	0,2	23,7	103	15,00	
ИТОГО:		38	26	128	898	50,54	

Повар *И*

Игишева О.С.

Утверждаю: *И*

Решетова А.А.

"23" ноября

2020г.

Меню для детей <i>90 человек</i> 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	7,28
Ежики из говядины с рисом с соусом томатным	80/50	10,5	15,4	10,9	224	28,31
Гречка вязкая отварная	150	4,6	4,5	22,4	149	4,14
Сок яблочный	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	38	3,3	0,5	13,4	68	1,78
Хлеб ржаной	38	2,6	0,5	13,4	68	2,19
Апельсин	220	4,6	4,5	22,4	149	29,70
ИТОГО:		0	0	0	0	80,00

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: *ИИ*

Решеткова А.А.

"23" ноября.

2020г.

Меню для детей <i>30 человек 23.11</i> 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	13,32
Ежики из говядины с рисом с соусом томатным	100/50	10,5	15,4	10,9	224	34,75
Гречка вязкая отварная	180	4,6	4,5	22,4	149	6,45
Сок яблочный	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	50	3,3	0,5	13,4	68	2,40
Хлеб ржаной	66	2,6	0,5	13,4	68	3,89
ИТОГО:		0	0	0	0	67,41

Повар

ИИ

Игишева О.С.