

Утверждаю: *И*

Рисенцова А.А.

"14" сентября 2020г.

с 400 10 чел.

Меню на <i>90 человек 14.09. 2020 г.</i>						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<i>Обед</i>						
Расольник Ленинградский с мясом со сметаной	250/10/5	2,9	4,2	16,3	115	17,40
Шницель рыбный натуральный с маслом	90/5	19,5	16,2	11,0	268	43,88
Картофель отварной с маслом	180	3,9	6,8	30,6	199	9,61
Компот из кураги	200	1,1	0,1	25,7	108	3,76
Хлеб пшеничный	61	6,4	1,2	30,4	158	2,43
Хлеб ржаной	50	4,0	0,7	20,0	102,0	2,92
ИТОГО:		0	0	0	0	80,00

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: 

Successors of A. A.

«24» сент 2020г.

отсюда и аналогично.

Меню на 30 человек 24.09

2020 г.

Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед						
Расольник Ленинградский с мясом со сметаной	250/10/5	2,9	4,2	16,3	115	18,65
Шницель рыбный натуральный с маслом	90/5	19,5	16,2	11,0	268	50,48
Картофель отварной с маслом	180	3,9	6,8	30,6	199	9,61
Компот из кураги	200	1,1	0,1	25,7	108	3,76
Хлеб пшеничный	83	6,4	1,2	30,4	158	4,00
Хлеб ржаной	66	4,0	0,7	20,0	102,0	3,89
ИТОГО:		0	0	0	0	90,39

Повар

see,

Игишева О.С.

Утверждаю:

Игнатьева А.А.

"24" сентября.

2020г.

Меню на <u>18 человек.</u> <u>24.09.</u> 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Каша рисовая с маслом	200/5	6,9	7,1	28,0	204	13,68
Бутерброд с джемом	33/20	1,6	8,7	9,9	124	8,24
Чай с с молоком с сахаром	200	4,2	3,5	18,5	126	5,49
Хлеб пшеничный	33	1,6	8,7	9,9	124	3,24
Хлеб ржаной	27	1,2	0,15	5,7	28	1,62
Йогурт молочный	200	4,2	3,5	18,5	126	22,00
ИТОГО:		25	37	99	831	54,27

Повар

Игнатьева

Игнатьева О.С.