

Утверждаю:

Решетова А.А.
"24" ноября 2020г.

Меню на <u>16 человек.</u> <u>24.11.</u> 2020г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед		23,4	19,1	33,3	435,0	
Омлет натуральный с маслом с зеленым горошком консервированным	200	7,4	6,1	10,5	127	32,73
Бутерброд с маслом	37/10	7,4	6,1	10,5	127	8,84
Батон пшеничный	37	1,2	0,8	1,8	54	3,68
Хлеб ржаной	31	3,5	2,9	12,9	146,0	1,83
Кофейный напиток с молоком	200	7,4	6,1	10,5	127	4,42
						51,50
ИТОГО:		23	19	33	435	

Повар



Игишева О.С.

Утверждаю:

Рименцова А.А.
"24" ноября. 2020г.

Меню на <u>90 человек</u>		<u>24.11.</u>					2020 г.
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб	
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Обед							
Суп домашний с мясом со сметаной	250/5	2,1	3,2	10,6	80	20,15	
Шницель из говядины с маслом	80	14,2	17,6	4,6	234	26,02	
Овощи тушенные с соусом томатным	180	5,6	4,1	33,2	192	9,71	
Компот из сухофруктов	200	0,3	0,0	30,2	192	1,98	
Хлеб пшеничный витаминный	50	3,7	0,3	24,2	118	4,87	
Хлеб ржаной	38	3,9	0,7	19,3	104	2,27	
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	30,2	192	15,00	
ИТОГО:		30,1	25,9	152,3	1112	80,00	

Повар

Игишева О.С,

Утверждаю:

Решетова А.А.
"24" ноября. 2020г.

Меню на 30 человек. 24.11						2020 г.
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед						
Суп домашний с мясом со сметаной	250/5	2,1	3,2	10,6	80	20,15
Шницель из говядины с маслом	100	14,2	17,6	4,6	234	32,70
Овощи тушеные с соусом томатным	180	5,6	4,1	33,2	192	11,26
Компот из сухофруктов	200	0,3	0,0	30,2	192	1,98
Хлеб пшеничный витаминный	50	3,7	0,3	24,2	118	4,87
Хлеб ржаной	50	3,9	0,7	19,3	104	2,92
ИТОГО:		29,8	25,9	122,1	920	73,88

Повар

Игишева О.С.

Игишева О.С.,