

Утверждаю:

Гришкова А.А.

"15" сентября.

2020г.

Меню на 90 человек		15.09.				2020 г.	
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб	
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Расольник "Домашний" с курицей со	250/5	6,5	6,3	22,6	173	7,03	
Курица запеченая	100	17,2	15,1	0,7	208	21,42	
Картофельное пюре	100	2,2	3,3	15	99	4,41	
Капуста тушеная	80	1,9	3,1	6,2	61	1,83	
Компот из изюма	200	0,4	0,0	26,9	109	3,76	
Хлеб пшеничный	33	4,8	0,9	22,8	119	1,60	
Хлеб ржаной	33	3,3	0,6	16,7	85	1,95	
Фрукт яблоко	237	1,0	4,0	5,8	63	38,00	
ИТОГО:		0	0	0	0	80,00	

Повар

Игишева

Игишева О.С.

Утверждаю: И
Решетова О.О.
"15" сентября 2020г.

Меню на 18 человек		15.09				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 изделиями	250	27,5	21,2	32,8	432	9,52
Бутерброд горячий с сыром	33	1,6	0,2	23,7	103	12,43
Чай с сахаром	200	4,1	4,0	17,6	123	0,89
Хлеб ржаной	28	1,3	0,2	6,7	34	1,62
Булочка с сюрпризом	60	1,3	0,2	6,7	34,0	18,00
Яйцо отварное	40	1,6	0,2	23,7	103	6,00
Йогурт молочный	200	4,1	4,0	17,6	123	22,00
ИТОГО:		40	30	122	918	70,46

Повар И

Игишева О.С.

Утверждаю:

Решетова А.А.
 "15" сентября 2020г.

Меню на 30 человек		Л.С. ОФ.				2020 г.
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Расольник "Домашний" с курицей со	250/5	6,5	6,3	22,6	173	8,51
Курица запеченая	100	17,2	15,1	0,7	208	28,84
Картофельное пюре	100	2,2	3,3	15	99	5,68
Капуста тушеная	100	1,9	3,1	6,2	61	5,23
Компот из изюма	200	0,4	0,0	26,9	109	3,76
Хлеб пшеничный	66	4,8	0,9	22,8	119	3,20
Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	85	2,92
ИТОГО:		0	0	0	0	58,14

Повар

Игишева О.С.

Игишева О.С.