

Утверждаю: *И*
Гинетова А.А.
 "16" ноября 2020г.

Меню на <u>16 человек</u> <u>А.В.Н.</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	16,6	24,1	6,5	309	12,58
Чай с сахаром	200	0,3	0,0	26,0	105	0,96
Хлеб ржаной	31	0,7	0,1	3,3	17	1,83
Бутерброд с джемом	37/37	5,0	4,7	9,1	99	7,28
Хлеб пшеничный (рябинушка)	37	0,7	0,1	3,3	17,0	3,65
Йогурт молочный	125	0,7	0,1	3,3	17	13,75
ИТОГО:						40,05

Повар _____

Проколова А.А.

Утверждаю: Л.И. Прокопова
"16" ноября 2020г.

Меню на <u>30 человек</u> <u>16.11</u> 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед		33,8	28,5	114,0	848	
Расольник Ленинградский с мясом со сметаной	250/10/5	2,9	4,2	16,3	115	18,39
Шницель рыбный натуральный с маслом	120/5	19,5	16,2	11,0	268	49,12
Картофель отварной с маслом	180	3,9	6,8	30,6	199	10,95
Компот из кураги	200	1,1	0,1	25,7	108	4,01
Хлеб пшеничный	83	6,4	1,2	30,4	158	4,00
Хлеб ржаной	66	4,0	0,7	20,0	102,0	1,30
ИТОГО:		34	29	114	848	87,77

Повар _____

Прокопова А.А..

Утверждаю: *ММ*

Прокопова А.А.

"16" ноября

2020г.

Меню на <u>90 человек</u>		<u>16.11.</u>				2020 г.
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед		34,9	28,6	139,7	956	
Расольник Ленинградский с мясом со сметаной	250/10/5	2,9	4,2	16,3	115	14,35
Шницель рыбный натуральный с маслом	100/5	19,5	16,2	11,0	268	38,87
Картофель отварной с маслом	150	3,9	6,8	30,6	199	7,14
Компот из кураги	200	1,1	0,1	25,7	108	2,89
Хлеб пшеничный	33	6,4	1,2	30,4	158	1,60
Хлеб ржаной	33	4,0	0,7	20,0	102,0	1,95
Яблоко	133	1,1	0,1	25,7	108	13,20
ИТОГО:		35	29	140	956	80,00

Повар

Прокопова А.А..