

Утверждаю: *И*
Проколова А.А.
"24" ноября

2020г.

Меню на <i>16 человек</i> <i>24.11.</i> 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 хлопьями	200	27,5	21,2	32,8	432	7,21
Бутерброд горячий с сыром	37/15	1,6	0,2	23,7	103	12,89
Чай с сахаром	200	4,1	4,0	17,6	123	0,96
Хлеб ржаной	31,25	1,3	0,2	6,7	34	1,83
Яйцо отварное	40	1,3	0,2	6,7	34,0	6,00
Булочка Сюрприз	37,5	1,6	0,2	23,7	103	18,00
ИТОГО:		36	26	105	795	46,89

Повар _____

Проколова А.А.

Утверждаю: *ЛН*
Решитова А.А.
 "27" ноября. 2020г.

Меню на 30 человек <i>24.11.</i> 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Суп "Деревенский" с курицей	250	6,5	6,3	22,6	173	9,82
Курица запеченая	100	17,2	15,1	0,7	208	29,24
Картофельное пюре	100	2,2	3,3	15	99	6,64
Капуста тушеная	80	1,9	3,1	6,2	61	4,08
Компот из изюма	200	0,4	0,0	26,9	109	5,60
Батон пшеничный Рябинушка	50	4,8	0,9	22,8	119	4,87
Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	85	2,92
ИТОГО:		0	0	0	0	63,17

Повар _____

Проконова А.А.

Утверждаю: *И.И. Прокопова*
И.И. Прокопова
 "17" нояб/я. 2020г.

Меню на 90 человек		<i>И.И. Прокопова</i>				2020 г.
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Суп"Деревенский" с курицей	250	6,5	6,3	22,6	173	10,18
Курица запеченая	85	17,2	15,1	0,7	208	25,14
Картофельное пюре	100	2,2	3,3	15	99	6,27
Капуста тушеная	50	1,9	3,1	6,2	61	2,62
Компот из изюма	200	0,4	0,0	26,9	109	4,52
Батон пшеничный Рябинушка	50	4,8	0,9	22,8	119	4,87
Хлеб ржаной	33	3,3	0,6	16,7	85	1,95
Фрукт Апельсин	181	1,9	3,1	6,2	61	24,45
ИТОГО:		36	29	111	854	80,00

Повар

Прокопова А.А.