

Утверждаю: 

Рисенкова А.А.

"18" сентября

2020г.

Меню на <u>18 сентября</u>		<u>18.09.</u>				2020 г.
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед		21,6	22,7	95,0	671	
Каша пшенная с маслом	200/5	6,6	7,8	30,8	220	13,79
Бутерброд с маслом	33/ 10	12,2	14,4	20,6	261	8,36
Какао с сахаром с молоком	200	0,1	0,0	15,1	61	6,40
Хлеб ржанной	27	2,6	0,5	13,4	68	1,94
Булочка Сюрприз	60	2,6	0,5	13,4	68,0	18,00
Сок яблочный	200	0,1	0,0	15,1	61	15,00
ИТОГО:		22	23	95	671	63,49

Повар



Игишева О.С.

Утверждаю: *И*

Решитова А.А.

"18" сентября

2020г.

с Никит и старшего

Меню на <u>30 человек</u> <u>18.09.</u> 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед						
Рассольник домашний с курицей со сметаной	250/10/5	6,9	6,3	12,6	135	14,29
Котлеты из говядины	100/5	15,0	15,1	12,8	247	32,02
Гречка вязкая отварная	180	4,6	4,5	22,4	149	6,44
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	66	2,4	0,5	11,4	59	3,20
Хлеб ржаной	66	2,6	0,5	13,4	68,0	3,89
Итого:		31,8	26,9	98,6	763,0	66,44

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: *И*

Риштова А.А.

"28" сентября

2020г.

с 4 до 10 часов.

Меню на <u>90 человек 28.09</u>						2020 г.
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед						
Рассольник домашний с курицей со сметаной	250/10/5	6,9	6,3	12,6	135	14,29
Котлеты из говядины	80/5	15,0	15,1	12,8	247	25,64
Гречка вязкая отварная	180	4,6	4,5	22,4	149	5,37
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	55	2,4	0,5	11,4	59	2,67
Хлеб ржаной	55	2,6	0,5	13,4	68,0	3,24
Фрукт Банан	251	0,3	0,0	26,0	105	22,19
Итого:		32,1	26,9	124,6	868,0	80,00

Повар

И

Игишева О.С.