

И. Филиппова А.А.
 "30" ноября 2020г.

Меню на 16 ноября. 30.11. 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Каша пшенная с маслом	200	16,6	24,1	6,5	309	9,89
Какао с молоком	200	0,3	0,0	26,0	105	8,81
Хлеб ржаной	31	0,7	0,1	3,3	17	1,83
Бутерброд с маслом	37/37	5,0	4,7	9,1	99	8,81
Булочка Сюрприз	60	0,7	0,1	3,3	17,0	18,00
ИТОГО:						47,34

Повар _____

Прок. 11A5:G81A. А.А.

Утверждаю:

И.И. Прокопова А.А.

"30" нояб/я.

2020г.

Меню на <u>90 человек</u> <u>30.11.</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	17,47
Котлета из говядины с масл	80/5	15,0	15,1	12,8	247	25,32
Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	0,3	0,0	26,0	105	15,00
Гречка вязкая отварная	150	4,6	4,5	22,4	149	6,72
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	33	2,4	0,5	11,4	59	1,60
Хлеб ржаной	44	2,6	0,5	13,4	68,0	2,60
Салат из свеклы с маслом	80	0,3	0,0	26,0	105	4,69
Итого:		32,4	26,9	150,6	973,0	80,00

Повар

Проконова А.А.

Утверждаю:

И. Румянцева А.А.

"30" ноября.

2020г.

с 11 лет и старше.

Меню на *30 человек 30.11* 2020 г.

Меню на <u>30 ноября</u> <u>30.11</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	17,47
Котлета из говядины с масл	100/5	15,0	15,1	12,8	247	32,27
Гречка вязкая отварная	180	4,6	4,5	22,4	149	6,45
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	63	2,4	0,5	11,4	59	3,04
Хлеб ржаной	66	2,6	0,5	13,4	68,0	3,89
Итого:		31,8	26,9	98,6	763,0	69,72

Повар _____

Проколопова А.А.