

Утверждаю: *IV*

Решетова Е.А.

"07" октября

2020г.

Меню на <i>30 человек</i> <i>04.10.</i> 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед		33,5	31,8	102,4	804	
Борщ с картофелем с капустой со сметаной	250/5	8,9	10,3	15,6	165	13,16
Котлета по волжски	100/5	13,8	14,4	3,0	197	48,30
Пюре картофельное	180	3,5	6,1	27,5	179	10,14
Компот из сухофруктов	200	0,7	0,0	23,9	98	1,73
Хлеб пшеничный	66	4,0	0,5	19,0	97	3,20
Хлеб ржаной	50	2,6	0,5	13,4	68	2,92
ИТОГО:		34	32	102	804	79,45

Повар

Игишева

Игишева О.С.

Утверждаю: *И*

Решетова А.А.

"04" октября

2020г.

Меню на <u>18 человек</u> <u>04.10.</u> 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Каша пшенная с маслом	200/5	6,9	7,1	28,0	204	14,32
Бутерброд с маслом	33/20	1,6	8,7	9,9	124	8,40
Кофейный напиток с молоком	200	4,2	3,5	18,5	126	5,76
Хлеб ржаной	27	1,2	0,15	5,7	28	1,62
Булочка Сюрприз	60	4,2	3,5	18,5	126	18,00
Сок фруктовый	200	1,6	8,7	9,9	124	15,00
Йогурт молочный	200	4,2	3,5	18,5	126	22,00
ИТОГО:		25	37	99	831	85,10

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: 

Игнатьева А.А.

"04" октября

2020г.

Меню на <u>9 октября</u> <u>04.10.</u> 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед		33,5	31,8	102,4	804	
Борщ с картофелем с капустой со сметаной	250/5	8,9	10,3	15,6	165	13,76
Котлета по волжски	100/5	13,8	14,4	3,0	197	48,30
Пюре картофельное	180	3,5	6,1	27,5	179	10,14
Компот из сухофруктов	200	0,7	0,0	23,9	98	1,73
Хлеб пшеничный	72	4,0	0,5	19,0	97	3,47
Хлеб ржаной	44	2,6	0,5	13,4	68	2,60
ИТОГО:		34	32	102	804	80,00

Повар



Игишева О.С.