

Утверждаю: *И*

Игнатьева А.А.

"16" сентября.

2020г.

Меню на <i>9 октября 16.09</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	
Обед		38,7	25,3	99,7	783,0	
Уха рыбацкая	250/75	9,0	4,0	14,1	129	28,63
Мясо тушеное	80	16,3	14,1	3,9	208	30,73
Картофель отварной с маслом	180	3,9	5,9	26,7	176	8,13
Сок фруктовый	200	0,7	0,0	12,2	52	6,60
Хлеб пшеничный	56	4,8	0,6	22,8	116	2,67
Хлеб ржаной	56	4,0	0,7	20,0	102	3,24
ИТОГО:		39	25	100	783	80,00

Повар

И

Игнатьева О.С.

Утверждаю: *ИВ*
Гришкова А.А.
"16" сентября 2020г.

Меню на <u>30 сентября 16.09.</u> 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	
Обед		38,7	25,3	99,7	783,0	
Уха рыбацкая	250/75	9,0	4,0	14,1	129	28,49
Мясо тушеное	80	16,3	14,1	3,9	208	30,73
Картофель отварной с маслом	180	3,9	5,9	26,7	176	8,13
Сок фруктовый	200	0,7	0,0	12,2	52	6,60
Хлеб пшеничный	50	4,8	0,6	22,8	116	2,40
Хлеб ржаной	50	4,0	0,7	20,0	102	2,92
ИТОГО:		39	25	100	783	79,27

Повар

ИИ

Игишева О.С.

Утверждаю:

Решитова А.А.

"16" сентября. 2020г.

Меню на <u>Игнатов</u> 16.09.						2020 г.
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Омлет натуральный с маслом с зеленым горошком	200	16,6	24,1	6,5	309	32,13
Чай с сахаром	200	0,3	0,0	26,0	105	0,82
Хлеб ржаной	28	0,7	0,1	3,3	17	1,62
Бутерброд с маслом	33*10	5,0	4,7	9,1	99	8,40
Сок яблочный	200	0,7	0,1	3,3	17,0	15,00
Булочка круасан	70	0,7	0,1	3,3	17	18,00
ИТОГО:						75,97

Повар

Игнатов

Игишева О.С.