

Согласовано ШМИДТ И.О. *И.О. Шмидт*
 « 08 » 10 2023 год.

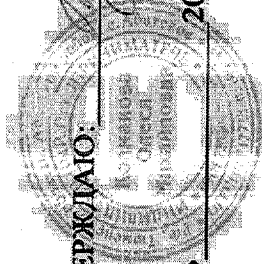
УТВЕРЖДАЮ: *О.М. Колмакова*
 КОЛМАКОВА О.М.
 « 10 » 2021 год.

МЕНЮ В ЗАЛ НА « 10 » октября 2023г.

Наименование блюда	Химический состав						Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		
Завтрак							
суп молочный с крупой	250	6	8	24	186	15,00	
чай с сахаром	200	0	0	13	51	1,70	
сдоба обыкновенная	80	8	2	51	254	17,00	
масло сливочное (порциями)	10	0	7	0	67	9,00	
ИТОГО		14	17	88	558	42,70	
Обед							
салат из свеклы с зеленым горошком	80	2	4	11	89	10,20	
уха рыбацкая	300	9	7	10	144	22,40	
мясо, тушеное с картофелем	250	13	14	35	318	45,50	
сок в ассортименте	200	0	0	22	89	25,00	
хлеб витаминизированный	40	1	0	18	77	2,80	
хлеб ржаной	30	1	0	11	51	1,80	
ИТОГО		26	25	107	768	107,70	

Повар — бригадир *И.О. Шмидт*

Согласовано Шмидт И.О. *И.О. Шмидт*
 «10» 10 2023 год.

УТВЕРЖАЮ:

 « 2021 год.
 Колмакова О.М.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «10» октября 2023г.
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Наименование блюда	Химический состав						Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		
Завтрак							
суп молочный с крупой	250	6	8	24	186	15,00	
чай с сахаром	200	0	0	13	51	1,70	
сдоба обыкновенная	80	8	2	51	254	17,00	
масло сливочное (порциями)	10	0	7	0	67	9,00	
ИТОГО		14	17	88	558	42,70	
Обед							
салат из свеклы с зеленым горошком	100	3	5	14	111	10,20	
уха рыбацкая	300	9	7	10	144	22,40	
мясо, тушеное с картофелем	250	13	14	35	318	45,50	
сок в ассортименте	200	0	0	22	89	25,00	
хлеб витаминизированный	60	1	1	26	116	2,80	
хлеб ржаной	60	1	1	23	103	1,80	
ИТОГО		27	28	130	881	107,70	

Повар — бригадир *И.О. Шмидт*