

СОГЛАСОВАНО:

Шаягин А.Ю.

«09» августа 2021 г.гд.

УТВЕРЖДАЮ:

Колмакова О.М.

«09» августа 2021 год.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «15» сентября 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав				Цена, руб.	
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г		ЭЦ, ккал
Завтрак						
1/3 баночка творожная со сметаной	200	20	14	29	321	21,80
60% чай с сахаром	200	0	0	15	61	1,50
Попурри апельсины	95	2	2	5	39	22,50
2. Бундторт с фруктами	40	2	0	21	93	4,80
Обед						
Суп куриный консервированный	60	0	0	1	7	4,50
139 гр. гренок с сыром	150	3	4	32	126	13,50
245 гр. салат салатный	150	14	12	13	214	21,30
100 гр. картофельная пюре	150	3	6	29	124	16,80
58 гр. грюневель	200	0	0	22	90	20,50
Хлеб мякишковый белый	40	2	1	16	78	2,40
Хлеб ржаной белый	20	1	0	9	41	1,10
ИТОГО						

Повар – бригадир

СОГЛАСОВАНО:

Шалагин А.Ю.

«09» августа 2021 г.с.д.

УТВЕРЖДАЮ:

Колмакова О.М.

«09» августа 2021 год.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «12» августа 2021г.

Наименование блюда	Химический состав				ЭЦ, ккал	№б.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г		
Завтрак						
113 Запеканка творожная со сметаной	200	20	14	21	311	80
685 Чай с сахаром	200	0	0	21	69	50
Пюре из свеклы	95	2	2	21	33	50
2. Булочки с творогом	40	2	0	21	21	30
Обед						
139 Суп консервированный	60	0	0	1	21	20.20
345 Суп гороховый с грибами	150	3	4	31	21	2.40
108 Рыба с картофелем	150	14	14	14	21	1.10
108 Картофель mashed	150	3	6	21	21	20
518 Салат грюневальд	200	0	0	21	21	20
Хлеб мясной вымя	40	2	1	10	41	40
Хлеб мясной вымя	20	1	0	9	41	40
ИТОГО						

Повар – бригадир

СОГЛАСОВАНО:

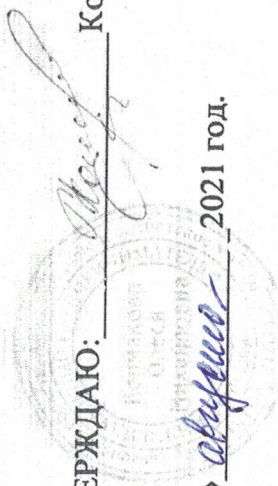
Шалагин А.Ю.

«09» августа 2021 г.с.д.

УТВЕРЖДАЮ:

Колмакова О.М.

«09» августа 2021 год.



МЕНЮ В ЗАЛ НА «12» января 2022г.

Наименование блюда	Химический состав						Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		
Завтрак							
113 Запеканка творожная со сметаной	200	20	14	29	321	22,80	
685 Чай с сахаром	200	0	0	15	61	1,50	
100г супа овощного	95	2	2	5	39	22,50	
д. бутерброд с сыром	40	2	0	21	93	4,70	
Обед							
019 суп консервированный	60	0	0	1	7	4,50	
345 суп гороховый с грибами	150	3	4	32	126	13,50	
108 салат овощной	150	14	12	13	214	21,30	
108 салат овощной	150	3	6	29	124	16,70	
518 салат греческий	200	0	0	22	90	22,50	
Хлеб мясной выемки	40	2	1	16	78	2,40	
Хлеб мясной выемки	20	1	0	9	41	1,10	
ИТОГО							

Повар – бригадир