

УТВЕРЖДАЮ: Колмакова О.М.



«    »    2021 год.

Согласовано Вяткина А.А.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «19» октября 2022г.

Наименование блюда	Химический состав						Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>							
каша рисовая жидкая	200	6	7	27	198		20,00
напиток из плодов шиповника	200	0	0	22	90		10,00
хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	39		1,30
хлеб ржаной витаминизированный	20	1	0	9	41		1,10
бутерброд с сыром	20	6	6	7	107		18,30
яблоко	130	1	0	20	86		19,00
<b>ИТОГО:</b>		<b>15</b>	<b>13</b>	<b>93</b>	<b>561</b>		<b>69,70</b>
<b>Обед</b>							
салат из капусты белокочанной	80	2	4	7	73		10,40
рассольник ленинградский с курицей со сметаной	250	7	6	15	144		21,00
жаркое по-домашнему	200	15	15	27	303		40,20
компот из сухофруктов	200	2	1	24	98		4,70
хлеб пшеничный витаминизированный	40	2	1	16	78		2,6
хлеб ржаной витаминизированный	20	1	0	9	41		1,1
<b>ИТОГО</b>		<b>29</b>	<b>27</b>	<b>112</b>	<b>796</b>		<b>80,00</b>

Повар бригадир \_\_\_\_\_