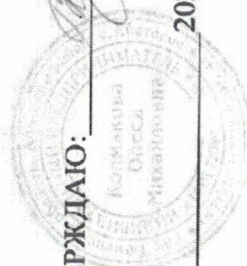


УТВЕРЖДАЮ:  Колмакова О.М.



« ___ » _____ 2021 год.

Согласовано Вяткина А.А.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «21 октября 2022г.

Наименование блюда	Химический состав						Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		
Завтрак							
каша манная жидкая с маслом	200	5	7	28	196		17,50
компот из кураги	200	1	0	31	129		11,40
хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	39		1,30
булочка домашняя	80	6	9	28	214		18,00
кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (конфеты)	15	0	0	5	28		8,30
ИТОГО:		14	16	114	665		56,50
Обед							
винегрет овощной	80	1	4	12	88		12,30
суп-лапша домашняя на курином бульоне	250	2	5	10	98		5,80
птица отварная	90	21	16	1	230		37,00
капуста тушеная	150	3	4	12	97		15,90
компот из изюма	200	0	0	26	103		5,30
хлеб пшеничный витаминизированный	40	2	1	16	78		2,6
хлеб ржаной витаминизированный	20	1	0	9	41		1,1
ИТОГО		30	30	86	735		80,00

Повар бригадир _____