
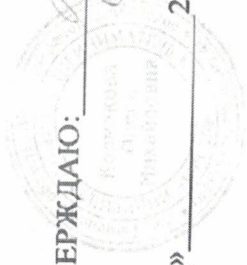



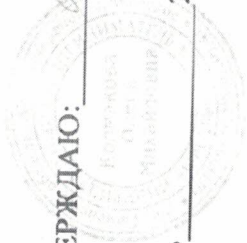
УТВЕРЖДАЮ:  Колмакова О.М.

 «__» _____ 2021 год.

Согласовано  Вяткина А.А.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «19» декабря 2022г.

Наименование блюда	Химический состав						Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		
Завтрак							
каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая	200	8	8	26	203		17,30
чай с лимоном и апельсином "Цитрусый заряд"	200	0	0	16	63		7,00
хлеб ржаной витаминизированный	20	1	0	9	41		1,30
хлеб витаминизированный	20	1	0	8	39		1,10
бутерброд с сыром и маслом	30	6	8	8	126		18,60
яблоко	150	0	0	22	89		33,50
ИТОГО:		16	16	89	561		78,80
Обед							
салат из капусты белокочанной с морковью	80	1	4	8	73		10,40
суп из овощей на мясном бульоне со сметаной	250	4	5	16	128		16,70
запеканка картофельная с мясом отварным, с маслом	200	19	22	22	356		29,70
сок в ассортименте	200	0	0	22	90		19,50
Хлеб пшеничный витаминизированный	40	2	1	16	78		2,6
Хлеб ржаной	20	1	0	24	41		1,1
ИТОГО		27	32	108	766		80,00

Повар — бригадир 

УТВЕРЖДАЮ:  Колмакова О.М.

 «__» _____ 2021 год.

Согласовано  Вяткина А.А.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «19» декабря 2022г.

Наименование блюда	Химический состав						Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		
Завтрак							
каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая	200	8	8	26	203		17,30
чай с лимоном и апельсином "Цитрусый заряд"	200	0	0	16	63		7,00
хлеб ржаной витаминизированный	20	1	0	9	41		1,30
хлеб витаминизированный	20	1	0	8	39		1,10
бутерброд с сыром и маслом	30	6	8	8	126		18,60
яблоко	150	0	0	22	89		33,50
ИТОГО:		16	16	89	561		78,80
Обед							
салат из капусты белокочанной с морковью	80	1	4	8	73		10,40
суп из овощей на мясном бульоне со сметаной	250	4	5	16	128		16,70
запеканка картофельная с мясом отварным, с маслом	200	19	22	22	356		29,70
сок в ассортименте	200	0	0	22	90		19,50
Хлеб пшеничный витаминизированный	40	2	1	16	78		2,6
Хлеб ржаной	20	1	0	24	41		1,1
ИТОГО		27	32	108	766		80,00

Повар — бригадир 