

УТВЕРЖДАЮ:  Колмакова О.М.

«    »    2021 год.

Согласовано Вяткина А.А.  
«    »    2023 год.

МЕНЮ В ЗАЛ НА « 14 » февраля 2023г.

Наименование блюда	Химический состав						Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>							
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	
<b>ИТОГО</b>		<b>14</b>	<b>17</b>	<b>88</b>	<b>558</b>	<b>42,70</b>	
<b>Обед</b>							
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	
<b>ИТОГО</b>		<b>26</b>	<b>25</b>	<b>107</b>	<b>768</b>	<b>107,70</b>	

Повар — бригадир 

Согласовано Вяткина А.А.  
 «    »    2023 год.

УТВЕРЖДАЮ:  Колмакова О.М.

«    »    2021 год.

Наименование блюда	Химический состав						Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>							
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	
<b>ИТОГО</b>		<b>14</b>	<b>17</b>	<b>88</b>	<b>558</b>	<b>42,70</b>	
<b>Обед</b>							
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	
<b>ИТОГО</b>		<b>27</b>	<b>28</b>	<b>130</b>	<b>881</b>	<b>107,70</b>	

Повар — бригадир 