

УТВЕРЖДАЮ:  Колмакова О.М.
«2» апреля 2024 год.

Согласовано И.И. Шлегель О.Л.
02» апреля 2024 год.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «02» апреля 2024г.

Наименование блюда	Химический состав					Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом	200	8	8	26	203	7,10
какао с молоком	180	3	3	12	85	9,50
хлеб витаминизированный	20	0	0	9	39	1,40
бублик с маслом	20/10	2	7	10	111	10,50
йогурт промышленного производства	115	5	2	6	55	25,00
ИТОГО:		18	20	63	493	53,50
Обед						
салат из свежеты отварной с чесноком	80	1	4	6	62	5,60
суп с овощами и крупой, с мясом	250/10	6	5	8	100	25,70
фрикадельки из курицы	100	11	11	5	163	23,50
пюре картофельное	150	3	4	22	135	21,20
сок в ассортименте	200	1	0	34	138	25,00
хлеб витаминизированный	60	1	1	26	116	4,20
хлеб ржаной	40	1	1	15	69	2,5
ИТОГО		24	26	116	783	107,70

Повар — бригадир И.И.

УТВЕРЖАЮ:  Колмакова О.М.
 «2» апреля 2024 год.

Согласовано И.И. Шлегель О.Л.
 02» апреля 2024 год.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «02» апреля 2024г.

Наименование блюда	Химический состав					Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом	200	8	8	26	203	7,10
какао с молоком	180	3	3	12	85	9,50
хлеб витаминизированный	20	0	0	9	39	1,40
бублик с маслом	20/10	2	7	10	111	10,50
йогурт промышленного производства	115	5	2	6	55	25,00
ИТОГО:		18	20	63	493	53,50
Обед						
салат из свежесытой с чесноком	80	1	4	6	62	5,60
суп с овощами и крупой, с мясом	250/10	6	5	8	100	25,70
фрикадельки из курицы	100	11	11	5	163	23,50
пюре картофельное	150	3	4	22	135	21,20
сок в ассортименте	200	1	0	34	138	25,00
хлеб витаминизированный	60	1	1	26	116	4,20
хлеб ржаной	40	1	1	15	69	2,5
ИТОГО		24	26	116	783	107,70

Повар — бригадир И.И.