

МЕНЮ

Выход	Наименование блюда	Стоимость
20	Масло сливочное порц. № 14/17 (20гр) <small>белки 0,002, жиры 16,6, угле 0,12, ккал 154</small>	16,00
97	Салат столичный №68/04 (97гр) <small>масло крестьянское вес.</small>	25,00
260	Солянка по-домашнему, смет. № 157/04 (260гр) <small>белки 17,9, жиры 27,1, угле 4,4, ккал 334</small>	36,00
50	Мясо отварное (говядина) № 411/04 (50гр) <small>сметана, оливки конс. (без кост), соль поваренная, лавровый лист, масло растительное, томатная паста, картофель, огурцы соленые, лук репчатый, сосиски молочные, сервелат, говядина лопатка</small>	75,00
75	Котлеты (биточки, шницели) рубленые из свинины №416/96 (75гр) <small>белки 15,7, жиры 2,95, ккал 88,5</small>	33,00
200	Каша гречневая рассыпчатая № 302/17 (200гр) <small>соль поваренная, масло растительное, сухари панировочные, хлеб, пшеничный 0,500, Лопатка свиная</small>	14,00
110	Сырники из творога со смет. 358/04 (110гр) <small>белки 11,2, жиры 14,4, угле 55, ккал 404</small>	44,00
200	Компот из смородины (200гр) <small>сметана, соль поваренная, масло растительное, яйцо, мука пшеничная, творог</small>	13,00
200	Нектар в ассортименте (б/ст) (200гр) <small>белки 0,2, угле 35,8, ккал 142</small>	15,00
50	Соус томатный № 540/96 (50гр) <small>белки 2,0, жиры 0, угле 6,6, ккал 34</small>	2,00
35	Хлеб ржаной 1 кус (35гр) <small>белки 1,3, жиры 2,4, угле 4,2, ккал 44</small>	2,00
25	Хлеб пшеничный 1 кус (25гр) <small>белки 2,3, жиры 0,4, угле 12,3, ккал 63</small>	2,00
	Контейнер юмт 500мл 179*132 прям.+крышка <small>белки 2,8, жиры 0,4, угле 17, ккал 84</small>	8,00

Директор

Шеф-повар

Бухгалтер

контейнер юмт 500мл 179*132 прям.+крышка
Ю.П. Вишняков, Ю.П. Гоева О.С., Познанский С.С., Шахбазян Т.Х.
Высшая школа. -1984 -С. 147-155.
2.Гаврич Р.Д., Познанский С.С., Шахбазян Т.Х. -1985 - С. 41-47, 105-106.
1.Румянцев Г.И., Вишняков Е.П., Козлова Т.А. Общая гигиена М.

Список литературы: