

УТВЕРЖДАЮ:  
 директор МОУ «Печниковская СШ»  
*Т.В.Давыдова*  
**МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ**  
**12 мая 2021г**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда грамм	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецептур	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1. Каша ячневая на молоке с м/сл	200	7,31	11,00	39,00	286,00	174	11,38
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1,85
	3. Напиток из ягод шиповника	200	0,68	0,30	21,00	88,20	388	5,57
итого за завтрак		425	10,36	11,60	74,00	444,20		
обед	1. Салат картофель с соленым огурцом	120	2,10	7,42	11,09	119,40	42	16,72
	2. Щи из свежей капусты с картоф	250	1,77	4,95	7,90	89,75	88	18,44
	3. Каша рассыпчатая из риса	150	3,60	5,37	36,68	209,70	304	6,62
	4. Котлета рыбная из фарша минтая	100	10,90	12,78	13,32	211,67	234	24,26
	5. Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,30	15,00	69,00		1,85
	6. Кисель ягодный из вишни	200	0,00	0,09	32,01	132,80	350	3,80
итого за обед		850	20,05	30,91	116,00	832,32		
полдник	1. Манный пудинг с сгущен молоком	120	4,77	11,35	32,24	258,00	190	16,55
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1,85
	3. Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	376	1,81
итого за полдник		345	47,31	73,49	293,24	2052,64		
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1620	77,72	116,00	483,24	3329,16		

Старший повар: *Б. Ю. Ю.*  
 Повар: *М. В. В.*