

УТВЕРЖДАЮ:
 директор МОУ «Печниковская СШ»
 Т.В. Давыдова

УТВЕРЖДАЮ:
 директор МОУ «Печниковская СШ»
 Т.В. Давыдова
МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ
13 апреля

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	10,98	39,20	286,00	174	11,42
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1,85
	3. Компот -ассорти ягодный	200	4,08	3,54	17,58	118,60	200	9,63
итого за завтрак		425	13,76	14,82	70,78	474,60		
обед	1. Салат из свежей капусты с яблоком	120	0,14	6,12	13,42	108,12	46	10,74
	2. Суп гороховый с картофелем	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102	15,86
	3. Жаркое по-домашнему из курицы	250	23,14	25,84	23,87	421,43	259	14,91
	4. Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,30	15,00	69,00		1,85
	5. Чай с лимоном и сахаром	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	377	3,06
	6. Салат из квашеной капусты	120					47	11,02
итого за обед		770	30,58	37,55	84,03	808,80		
полдник	1. Яйцо вареное	40	11,00	8,20	71,00	400,00	396	8,50
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1,85
	3. Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	376	1,89
итого за полдник		65	74,60	83,62	268,06	2147,60		
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1260	118,94	135,99	422,87	3431,00		

Старший повар: *Безруков*
 Повар: *Орлов*