

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

МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ
18 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	10,98	39,20	286,00	174	11,38
	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	9,48
итого за завтрак		425	13,76	14,82	70,78	474,60		
обед	1. Салат из квашеной капусты	120					47	11,65
	2. Суп гороховый с картофелем	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102	16,34
	3. Пюре картофельное на молоке	150	3,26	9,62	18,89	181,50	128	13,15
	4. Колбаса отварная	100	23,00	50,80	0,28	564,00	243	35,06
	5. Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,30	15,00	69,00		1,85
	6. Кисель ягодный	200	0,00	0,09	32,01	132,80	350	3,80
итого за обед		850	33,43	66,08	82,72	1095,55		
полдник	1. Яйцо вареное	40	11,00	8,20	71,00	400,00	396	8,20
	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	1,81
итого за полдник		65	80,29	140,67	265,44	2721,10		
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1340	127,48	221,57	418,94	4291,25		

Старший повар: *Богдан*
 Повар: *Александр*