

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

МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ
 19 марта 2021г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1. Каша пшеничная на мол	200	8,64	11,06	44,32	312,00	173	13-89
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-85
	3. Компот из сухоф	200	5,06	0,09	32,01	132,80	349	2-91
итого за завтрак		425	16,07	11,45	90,33	514,80	522	
обед	1. Салат из помидор	120	1,08	6,09	3,43	72,80	23	17-21
	2. Суп молочный с маком изд	250	5,47	4,75	17,96	150,00	120	11-04
	3. Греча отварная с ма	250	8,60	6,09	38,64	243,75	302	8-26
	4. Сосиска отварная	50	11,50	25,40	0,14	282,00	243	14-95
	4. Хлеб ржано-пшен	30	1,68	0,30	0,00	69,00		1-85
	6. Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377	3-10
	7. Чай с лимоном	150	3,06	5,52	11,84	115,50	139	
итого за обед		1050	31,52	48,17	87,21	995,05	1204	
полдник	1. Блины с маслом	150	11,02	15,43	57,81	414,00	396	14-32
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-85
	3. Снежок	200	5,60	5,00	22,00	644,00		20-00
итого за полдник		375	18,99	20,73	93,81	1128,00	396	
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1850	66,58	80,35	271,35	2637,85	2122	

Старший повар: *Васильев*
 Повар: *Григорьев*