

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда грамм	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур ы	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1. Каша пшеничная на молоке с м/сл	200/10	8,64	11,06	44,32	312,00	173	11,83
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1,85
	3. Компот из смеси сухофруктов	200	5,06	0,09	32,01	132,80	349	3,27
итого за завтрак		225	16,07	11,45	90,33	514,80		
обед	1. Салат свекольный с чесноком	120	5,61	11,26	8,63	158,28	50	7,96
	2. Суп картофельный с макар/ издел.	250	2,69	2,84	17,46	118,25	103	12,40
	3. Плов с курой вареной	200	20,40	19,12	32,51	396,00	244	21,26
	4. Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,30	0,00	69,00		1,85
	5. Сок натуральный грушевый	200						7,52
итого за обед		800	30,38	33,52	58,60	741,53		
полдник	1. Оладьи с маслом	150/10	11,64	18,73	61,67	462,00	400	15,60
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1,85
	3. Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	377	3,06
итого за полдник		25	74,90	86,09	208,07	2077,06		
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1050	121,35	131,06	357,00	3333,39		

Старший повар: *Белухин*  
 Повар: *Александр*