



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

**МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ**  
**1 апреля**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда грамм	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углево ды			
завтрак	1. Каша пшеничная	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. Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,60	379	9-52
	итого за завтрак	425	14,18	14,04	74,27	482,60		
обед	1. Салат из помидор	120	1,32	7,33	5,48	93,24	23	18-23
	2. Борщ с свежей кап	250	1,80	4,92	10,93	103,75	82	17-24
	3. Греча отварная	150	8,60	6,09	38,64	243,75	302	8-26
	4. Биточки говяжьи	100	16,50	264,20	14,32	344,00	268	42-31
	5. Хлеб ржано-пшен	30	1,68	0,30	15,00	69,00		1-85
	6. Сок яблочный	200						4-52
	7. Капуста тушеная	150	3,06	5,52	11,84	115,50	139	9-42
	итого за обед	1000	32,96	288,36	96,21	969,24		
полдник	1. Сыр порционный	25	6,96	8,90		107,00	15	9-46
	2. хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-85
	3. Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377	2-98
	итого за полдник	250	75,38	585,94	221,62	2177,48		
ужин								
	итого за ужин	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
	итого за день	1675	122,52	888,34	392,10	3629,32		

Старший повар: *Александр*  
 Товар: *Александр*