



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

**МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ**  
**3 февраля 2021г**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда грамм	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1.Вермишель на мол	200	5,47	4,80	18,00	150,00	120,00	11-50
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-75
	3.Кофейный напиток	200	3,17	2,70	16,00	101,00	379,00	9-44
итого за завтрак		425	11,01	7,80	48,00	321,00	499,00	10-5
обед	1.Винегрет овощной	120	1,68	12,00	8,80	150,00	67,00	10-55
	2.Щи с свеж.капуст	250	1,77	5,00	7,90	89,80	88,00	14-03
	3.Макароны отварные	150	13,54	16,00	34,00	334,00	203,00	3-93
	4.Тефтели говяжьи	100	15,85	23,00	14,00	328,00	268,00	35-25
	5.Хлеб ржано-пшен	30	1,68	0,30	15,00	69,00		1-75
	6.Чай с сахаром	200	0,53		9,50	40,00	376,00	1-61
итого за обед		850	35,05	56,30	89,20	1010,80	1002,00	
полдник	1. Омлет натуральн.	150	16,47	29,00	3,10	342,00	210,00	22-40
	2. хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-75
	3.Компот-ассорти	200	0,48	0,20	32,00	133,00	347,00	9-46
итого за полдник		375	89,42	142,10	227,50	2566,60	2561,00	
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
итого за день		1650	135,48	206,20	364,70	3898,40	4062,00	

Старший повар: *Береза*  
 Повар: *Списова*