

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

МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ
6 апреля

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	сырые вещества			Энергетическая	№ рецептур	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1. Каша ячневая на молоке с м/сл	200	7,31	11,00	39,00	286,00	174	11,39
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1,85
	3. Напиток из ягод шиповника	200	0,68	0,30	21,00	88,20	388	5,25
итого за завтрак		425	10,36	11,60	74,00	444,20		
обед	1. Салат из св кап с свежим огурцом	120	0,14	6,12	13,42	108,12	46	8,77
	2. Рассольник ленинградский	250	2,02	5,10	12,00	107,00	96	17,32
	3. Пюре картофельное	150	3,26	9,62	18,89	181,50	128	12,81
	4. Сосиска отварная	100	23,00	50,80	0,28	564,00	243	29,92
	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	3,26
итого за обед		850	30,10	72,03	91,60	1162,42		
полдник	1. Манный пудинг с сгущен молоком	150	4,77	11,35	32,24	258,00	190	11,29
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1,85
	3. Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	376	1,76
итого за полдник		375	67,40	155,72	244,44	2712,84		
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1650	107,86	239,35	410,04	4319,46		

Старший повар: *А.С.Сидорова*
 Повар: *С.И.Сидорова*