



УТВЕРЖДАЮ:

директор МОУ «Печниковская СШ»

Т.В.Давыдова

МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ
10 февраля 2021г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1.Каша манная на мол	200	6,11	11,00	32,00	251,00	181	11-04
	2.Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-85
	3. Чай с лимоном	200	0,13		15,00	62,00	377	2-97
итого за завтрак		425	8,61	11,30	61,00	383,00	558	
обед	1.Салат картофельный	120	1,46	9,40	11,00	134,00	37	11-78
	2.Суп молочный с м/и	250	2,69	2,80	17,00	118,00	103	11-04
	3.Ри сотварной	150	4,87	7,10	49,00	280,00	304	6-83
	4.Рыба запеченая	80	14,90	0,73		65,93	226	20-24
	5. Хлеб ржано-пшен	30	1,68	0,30	15,00	69,00		1-85
	6.Кисель вишневый	200	0,04	23,04	5,77	112,00	350	3-29
итого за обед		830	25,64	43,37	97,77	778,93	1020	
полдник	1.Творожная запеканка	150	16,47	29,00	3,10	342,00	210	11-46
	2.Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-85
	3.Чай с сахаром	200	0,53		9,50	40,00	376	1-80
итого за полдник		375	19,37	29,30	26,60	452,00	586	
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1630	53,62	83,97	185,37	1613,93	2164	

Старший повар: *А.С.Сидоров*
Повар: *А.С.Сидоров*