



УТВЕРЖДАЮ:

директор МОУ «Печниковская СПШ»

Т.В.Давыдова

**МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ**  
**11 февраля 2021г**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда грамм	Пищевые вещества			тическа я ценнос ть	№ рецепта	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углево ды			
завтрак	1. Каша пшеничная	200	8,64	11,00	44,00	312,00	173	12-39
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-85
	3. Кофейный напиток	200	3,17	2,70	16,00	101,00	379	9-44
итого за завтрак		425	14,18	14,00	74,00	483,00	552	
обед	1. Салат из помидор	120	1,32	7,30	5,50	93,20	23	19-24
	2. Борщ с свежей капустой	250	1,83	4,90	12,00	98,40	82	16-03
	3. Макароны отварные	150	13,54	16,00	34,00	334,00	203	3-94
	4. Биточки говяжьи	100	15,85	23,00	14,00	328,00	268	4-3-56
	5. Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,30	15,00	69,00		1-85
	6. Компот яблочный	200	0,16	0,20	28,00	115,00	342	6-10
итого за обед		850	34,38	51,70	108,50	1037,60	918	
полдник	1. Сыр порционный	25	6,96	8,90		107,00	15	8-07
	2. хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-85
	3. Чай с сахаром	200	0,53	5,00	9,50	40,00	376	1-80
итого за полдник		250	78,62	117,60	240,50	2292,20	2227	
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1525	127,18	183,30	423,00	3812,80	3697	

Старший повар:

Повар:

*С. С. Сидорова*  
*С. С. Сидорова*