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

МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ
12 Февраля 2021г

12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			тическая ценность	№ рецептуры	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1.Каша пшеничная	200	8,64	11,00	44,00	312,00	173	11-80
	2.Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-85
	3.Компот из сухоф	200	1,16	0,30	47,00	196,00	349	2-79
	итого за завтрак	425	12,17	11,60	105,00	578,00	522	
обед	1.Салат свекольный	120	5,61	11,00	8,60	158,00	50	5-89
	2. Суп вермишелевый	250	2,69	2,80	17,00	118,00	103	8-98
	3. Плов с курой	250	25,50	24,00	41,00	396,00	244	18-35
	4. Хлеб ржано-пшен	30	1,68	0,30	0,00	69,00	,	1-85
	6. Чай с лимоном	200	0,13		15,00	62,00	377	2-97
	итого за обед	850	35,61	38,10	81,60	803,00	774	
полдник	1. Оладьи с маслом	150	11,64	19,00	62,00	462,00	400	15-27
	2.Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-85
	3.Йогурт яблоко	200	5,13	1,90	7,40	66,90		21-67
	итого за полдник	375	19,14	21,20	83,40	598,90	400	
ужин								
	итого за ужин	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
	итого за день	1650	66,92	70,90	270,00	1979,90	1696	

Старший повар:
Повар: