

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

## МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ 14 апреля

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда грамм	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецептур	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1. Каша манная на молоке с м/сл	200	6,11	10,72	21,02	251,00	181	11,10
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1,85
	3. Чай с лимоном и сахаром	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	377	3,06
итого за завтрак		225	8,61	11,04	50,22	383,00		
обед	1. Салат картофельный с солен огурцом	120	2,10	7,42	11,09	119,40	42	16,42
	2. Суп молочный с макарон изделиями	250	5,47	4,75	17,96	150,00	120	11,05
	3. Каша рассыпчатая из риса с м/сл	150	3,60	5,37	36,68	209,70	304	7,15
	4. Рыба запеченая из пикши	100	16,16	14,60	4,40	214,00	230	25,84
	5. Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,30	15,00	69,00		1,85
	6. Сок натуральный яблочный	200						7,52
итого за обед		850	29,01	32,44	85,13	762,10		
полдник	1. Творожная запеканка с м/сл	150/10	25,58	19,35	63,51	472,50	223	41,57
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1,85
	3. Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	376	1,89
итого за полдник		25	86,04	84,55	262,77	2126,70		
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1100	123,66	128,03	398,12	3271,80		

Старший повар: *Савин*  
 Повар: *Алексей*