

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

МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ
14 мая 2021г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда грамм	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецептур	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1. Вермишель на молоке	200/10	5,47	4,80	18,00	150,00	120	11,50
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1,85
	3. Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377	2,98
итого за завтрак		225	7,97	5,12	47,20	282,00		
обед	1. Салат из свежей капусты	120	0,14	6,12	13,42	108,12	46	8,02
	2. Рассольник ленинградский с сол ог	250	2,02	5,10	12,00	107,00	96	19,87
	3. Жаркое по-домашнему из кури	250	23,14	25,84	23,87	421,43	259	35,52
	4. Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,30	15,00	69,00		1,85
	6. Сок натуральный	200						7,52
итого за обед		850	26,98	37,36	64,29	705,55		
полдник	1. Творожная запеканка	150	25,58	19,35	63,51	472,50	223	42,41
	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	1,81
итого за полдник		375	81,98	94,39	221,09	2013,60		
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00		0
итого за день		1450	116,93	136,87	332,58	3001,15		

Старший повар: *Тогулд*
 Повар: *Орисберг*