



УТВЕРЖДАЮ:

директор МОУ «Печниковская СШ»

Т.В. Давыдова

МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ

15 марта 2021г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1. Каша пшеничная	200	8,64	11,06	44,32	312,00	173	11-80
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-85
	3. Компот из сухоф	200	5,06	0,09	32,01	132,80	349	2-90
итого за завтрак		425	16,07	11,45	90,33	514,80	522	
обед	1. Салат свекольный	120	5,61	11,26	8,63	158,28	50	3-95
	2. Суп вермишелевый	250	2,69	2,84	17,46	118,25	103	9-17
	3. Плов с курой	250	20,40	19,12	32,51	396,00	244	19-26
	4. Хлеб ржано-пшен	30	1,68	0,30	0,00	69,00		1-85
	6. Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377	3-10
	итого за обед		850	30,51	33,54	73,80	803,53	774
полдник	1. Оладьи с маслом	150	11,64	18,73	61,67	462,00	400	15-28
	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		21-10
итого за полдник		375	19,14	20,93	83,07	598,90	400	
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1650	65,72	65,92	247,20	1917,23	1696	

Григорьевский повар: *Григорьев*
 Старший повар: *Григорьев*