



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

МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ 17 марта 2021г

№	Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	Стоимость блюда
				Белки	жиры	углеводы			
14	завтрак	1. Каша ячневая на мол	200	7,31	11,00	39,00	286,00	174	11-54
		2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-85
		3. Напиток шиповника	200	0,68	0,30	21,00	88,20	388	5-31
		итого за завтрак	425	10,36	11,60	74,00	444,20	562	
	обед	1. Салат из капусты кваш	120					47	10-08
		2. Рассольник ленингр	250	2,02	5,10	12,00	107,00	96	16-93
		3. Пюре картофельное	150	3,26	9,62	18,89	181,50	128	9-11
		4. Кура запеченая	90	23,36	26,58	0,08	3334,00	293	27-71
		5. Хлеб ржано-пшен	30	1,68	0,30	15,00	69,00		1-85
		6. Кисель ягодный	200	0,00	0,09	32,01	132,80	350	3-30
		итого за обед	850	30,32	41,69	77,98	3824,30	914	
	полдник	1. Манный пудинг	120	4,77	11,35	32,24	258,00	190	11-33
		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	345	7,21	11,67	61,24	388,00	566	
	ужин								
		итого за ужин	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
		итого за день	1620	47,89	64,96	213,22	4656,50	2042	

Старший повар: *Тош*
 Повар: *Тош*