



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

МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ
18 Февраля 2021г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1. Пшеничная каша	200	5,47	4,80	18,00	150,00	120	
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		2-85
	3. Компот из сухоф	200	1,16	0,30	47,00	196,00	349	1-41
итого за завтрак		425	9,00	5,40	79,00	416,00	469	
обед	1. Салат из помидор	120	1,32	7,30	5,50	93,20	23	14-23
	2. Суп молочный с м/и	250	2,69	2,80	17,00	118,00	103	11-04
	3. Греча отварная	150	1,50	8,10	52,00	325,00	302	9-04
	4. Кура запеченая	100	22,30	25,00	0,08	3183,00	293	30-91
	5. Хлеб ржано-пшен	30	1,68	0,30	15,00	69,00		1-85
	6. Чай с лимоном	200	0,13		15,00	62,00	377	2-97
итого за обед		850	29,62	43,50	104,58	3850,20	1098	
полдник	1. Блины с маслом	150	11,00	8,20	71,00	400,00	396	14-41
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-85
	3. Сне жок	200	5,60	5,00	22,00	644,00		19-20
итого за полдник		375	18,97	13,50	107,00	1114,00	396	
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1650	57,59	62,40	290,58	5380,20	1963	

Старший повар: *Борисов*
 Повар: *Орисов*