



УТВЕРЖДАЮ:

директор МОУ «Печниковская СШ»

Т.В. Давыдова

**МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ**  
**19 Февраля 2021г**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда грамм	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1.Вермишель на мол	200	5,47	4,80	18,00	150,00	120	11-57
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-85
	3.Компот из кураги	200	0,78	0,05	27,63	98,40	348	5-05
итого за завтрак		425	8,62	5,15	59,63	318,40	468	
обед	1.Слат картофельный	120	1,46	9,40	11,00	134,00	37	11-84
	2.Борщ с кваш капустой	250	1,83	4,90	12,00	98,40	82	16-60
	3.Рис отварной	150	4,87	7,10	49,00	280,00	304	6-83
	4.Котлета рыбная	100	7,79	6,20	11,00	129,00	234	19-06
	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	17,76	27,90	113,00	772,40	1034	
подник	1.Творожная запеканка	150	16,47	29,00	3,10	342,00	210	41-46
	2. хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-85
	6.Чай с сахаром	200	0,53		9,50	40,00	376	1-80
итого за подник		375	54,89	85,10	252,60	1996,80	2654	
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1650	81,27	118,15	425,23	3087,60	4156	

Старший повар:

Повар:

*С.И. Смирнов*  
*С.И. Смирнов*