

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

## МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ 19 апреля

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда грамм	Пищевые вещества			Энергетич еская	№ рецептур	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1. Каша рисовая на молоке с м/сл	200/10	5,92	3,60	53,00	294,00	174	14,91
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1,85
	3. Какао на молоке	200	3,87	0,70	26,00	125,00	382	8,36
итого за завтрак		225	12,16	4,60	93,00	489,00		
обед	1. Салат из свежих огурцов и помидор	120	1,16	7,30	4,40	84,80	24	19,33
	2. Суп картофельный с рыбой	250					270	11,86
	3. Каша рассыпчатая из гречи с м/сл	150/10	1,50	8,10	52,00	325,00	302	8,52
	4. Котлета из мяса говядины	100	16,50	264,20	14,32	344,00	268	44,08
	4. Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,30	15,00	69,00		1,85
	5. Компот ягодный из вишни	200	0,48	0,20	32,00	133,00	347	10,30
	7. Тушеная свежая капуста	150	3,06	5,52	11,84	115,50	139	9,77
итого за обед		850	24,38	285,62	129,56	1071,30		
полдник	1. Сыр порционный	30	6,96	8,85		108,00	15	10,98
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1,85
	3. Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	377	3,06
итого за полдник		55	58,22	580,41	288,32	2382,60		
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1130	94,76	870,63	510,88	3942,90		

Старший повар: *Борис*  
 Повар: *Александр*