



УТВЕРЖДАЮ:

директор МОУ «Печниковская СПШ»

Т.В. Давыдова

МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ 20 Февраля 2021г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1. Каша рисовая	200	5,92	3,60	53,00	294,00	174	14-61
	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	8-24
итого за завтрак		425	12,16	4,60	93,00	489,00	556	
обед	1. Салат из свеж огрцов	120	0,80	7,30	2,20	77,60	20	
	2. Щи с свеж капустой	250	1,77	5,00	7,90	89,80	88	24-81
	3. Макароны отварные	150	13,54	16,00	34,00	334,00	203	3-94
	4. Котлета говяжья	100	15,85	23,00	14,00	328,00	268	43-64
	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	33,77	51,60	88,10	960,40	956	
полдник	1. Сыр порционный	25	6,96	8,90		107,00	15	8-07
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-85
	2. Напиток шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,2	388	5-31
итого за полдник		250	10,01	9,48	34,76	265,20	403	
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1525	55,94	65,68	215,86	1714,60	1915	

Старший повар: *Борисов*

Повар: *Алексеев*