

УТВЕРЖДАЮ:

директор МОУ «Печниковская СШ»

Т.В. Давыдова
Т.В. Давыдова

МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ

20 апреля

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда грамм	Пищевые вещества			Энергетич еская	№ рецептур	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1. Каша ячневая на молоке с м/сл	200	7,31	11,00	39,00	286,00	174	11,42
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1,85
	3. КОМПОТ ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,68	0,30	21,00	88,20	388	6-24
итого за завтрак		425	10,36	11,60	74,00	444,20		
обед	1. Салат из свежей капусты с м/р	120	0,14	6,12	13,42	108,12	46	9,63
	2. Рассольник ленинградский с сол ог	250	2,02	5,10	12,00	107,00	96	19,73
	3. Пюре картофельное на молоке	150	3,26	9,62	18,89	181,50	128	13,16
	4. Сосиска отварная	100	23,00	50,80	0,28	564,00	243	29,92
	5. Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,30	15,00	69,00		1,85
	6. Кисель ягодный	200	0,00	0,09	32,01	132,80	350	3,35
итого за обед		850	30,10	72,03	91,60	1162,42		
полдник	1. Маннй пудинг с сгущен молоком	150	4,77	11,35	32,24	258,00	190	16,56
	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	1,89
итого за полдник		375	67,40	155,72	244,44	2712,84		
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1650	107,86	239,35	410,04	4319,46		

Старший повар: *Трунц*
Повар: *Давыдова*