


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

## МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ 22апреля

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда грамм	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур ы	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1. Каша пшеничная на молоке с м/с	200	8,64	11,06	44,32	312,00	173	13,93
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1,85
	3. Компот из ягод кураги сушеной	200	0,78	0,05	27,63	114,80	348	5,43
итого за завтрак		425	11,79	11,41	85,95	496,80		
обед	1. Салат из свежих помидор	120	1,32	7,33	5,48	93,24	23	17,80
	2. Суп молочный с макаронными изд	250	5,47	4,75	17,96	150,00	120	11,05
	3. Каша рассыпчатая из гречи	150	8,60	6,09	38,64	243,75	302	8,52
	4. Кура запеченная в соусе	120	23,36	26,58	0,08	3334,00	293	47,20
	5. Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,30	15,00	69,00		1,85
	6. Чай с лимоном и сахаром	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	377	3,06
итого за обед		670	40,56	45,07	92,36	3951,99		
полдник	1. Блины на молоке с маслом слив.	150	11,00	8,20	71,00	400,00	396	14,42
	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	94,56	98,66	284,72	8433,98		
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1470	146,91	155,14	463,03	12882,77		

Старший повар:

Повар: