



УТВЕРЖДАЮ:  
 директор МОУ «Печниковская СПС»  
 В. Давыдова

**МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ**  
**24 Февраля 2021г**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда грамм	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1. Каша ячневая .	200	7,31	11	39	305	190	9-62
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,3	14	70		1-85
	3. Компот грушевый	200	0,16	0,20	28,00	115,00	342	9-37
итого за завтрак		450	9,84	11,5	81	490	532	
обед	1. Салат из огурцы пом	120	1,16	7,3	4,4	85	24	23-84
	2. Суп гороховый	250	5,49	5,30	17,00	148,00	102	13-80
	3. Греча отварная	150	1,5	8,1	52	325	302	7-24
	4. Котлета говяжья	100	15,9	23	14	328	268	43-73
	5. Хлеб ржано-пшеничн	30	3,36	0,3	15	69		1-85
	3. Сок абрикосовый	200	1,00	0,20	20,00	424,00	389	7-38
итого за обед		750	28,4	44,2	122	1379	1085	
полдник	1. Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,30	62,80	209	7-40
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,3	14	70		1-85
	3. Чай с лимоном	200	0,13		15	62	377	2-97
итого за полдник		250	7,58	4,9	29,3	195	586	
ужин								
итого за день		1200	38,20	55,70	203,40	1869,00	1617	

Старший повар: *Александр*  
 Повар: *Александр*