



УТВЕРЖДАЮ:

директор МОУ «Печниковская СПШ»

Г.В. Давыдова

**МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ
25 февраля 2021г**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	№ рецептур	Стоимость блюда
завтрак	1. Каша манная на мол	200	6,11	11,00	32,00	251,00	181	9-10
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-85
	3. Чай с лимоном	200	0,13		15,00	62,00	377	3-05
итого за завтрак		425	8,61	11,30	61,00	383,00	558	
обед	1. Салат картофельный	120	1,46	9,40	11,00	134,00	37	11-84
	2. Суп молочный с м/и	250	2,69	2,80	17,00	118,00	103	10-67
	3. Ри сотварной	150	4,87	7,10	49,00	280,00	304	5-30
	4. Рыба запеченая	80	14,90	0,73		65,93	226	23-19
	5. Хлеб ржано-пшен	30	1,68	0,30	15,00	69,00		1-85
	6. Кисель вишневый	200	0,04	23,04	5,77	112,00	350	3-34
итого за обед		830	25,64	43,37	97,77	778,93	1020	
полдник	1. Творожная запеканка	150	16,47	29,00	3,10	342,00	210	39-23
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-85
	3. Чай с сахаром	200	0,53		9,50	40,00	376	1-88
итого за полдник		375	19,37	29,30	26,60	452,00	586	
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1630	53,62	83,97	185,37	1613,93	2164	

Старший повар: *С. С. Сидорова*
 Повар: *Ю. С. Сидорова*