

УТВЕРЖДАЮ:  
 директор МОУ «Печниковская СШ»  
*Т.В. Давыдова*  
**МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ**  
**27 апреля**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда грамм	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецептур	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1. Каша ячневая на молоке с м/сл	200	7,31	10,98	39,20	286,00	174	11,42
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1,85
	3. Компот -ассорти ягодный	200	4,08	3,54	17,58	118,60	200	9,63
итого за завтрак		425	13,76	14,82	70,78	474,60		
обед	1. Салат из свежей капусты с яблоком	120	0,14	6,12	13,42	108,12	46	10,65
	2. Суп гороховый с картофелем с курой	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102	10,63
	3. Жаркое по-домашнему из кури	250	23,14	25,84	23,87	421,43	259	35,48
	4. 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	3,86
	6. Салат из квашеной капусты	120					47	11,08
итого за обед		970	30,45	37,62	100,84	879,60		
полдник	1. Яйцо вареное	40	11,00	8,20	71,00	400,00	396	8,50
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1,85
	3. Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	376	1,89
итого за полдник		65	74,34	83,76	301,68	2289,20		
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1460	118,55	136,20	473,30	3643,40		

Старший повар: *Бочур*  
 Повар: *Списер*