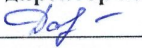
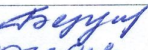


УТВЕРЖДАЮ:  
 директор МОУ «Печниковская СШ»  
 Т.В.Давыдова  
**МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ**  
**28 апреля**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда грамм	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецептур	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1. Каша манная на молоке с м/сл	200	6,11	10,72	21,02	251,00	181	11,10
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1,85
	3. Чай с лимоном и сахаром	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	377	3,06
итого за завтрак		225	8,61	11,04	50,22	383,00		
обед	1. Винегрет овощной с соленым огур	120	1,67	12,02	7,86	146,10	67	12,15
	2. Суп молочный с макарон изделиями	250	5,47	4,75	17,96	150,00	120	11,05
	3. Каша рассыпчатая из риса с м/сл	150	3,60	5,37	36,68	209,70	304	7,15
	4. Рыба запеченая из пикши	100	16,16	14,60	4,40	214,00	230	27,59
	5. Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,30	15,00	69,00		1,85
	6. Компот из ягод кураги сушеной	200	0,78	0,05	27,63	114,80	348	5,43
итого за обед		850	29,36	37,09	109,53	903,60		
полдник	1. Творожная запеканка с м/сл	150/10	25,58	19,35	63,51	472,50	223	41,57
	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		25	86,74	93,84	311,57	2409,70		
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1100	124,71	141,97	471,32	3696,30		

Старший повар:   
 Повар: 