

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

МЕНЮ ПО СТОЛОВОЙ
 30 марта 2021г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда грамм	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Стоимость блюда
			Белки	жиры	углеводы			
завтрак	1. Каша ячневая на /м	200	7,31	10,98	39,20	286,00	174	10-95
	2. Хлеб пшеничный	25	2,37	0,30	14,00	70,00		1-85
	3. Компот-ассорти	200	4,08	3,54	17,58	118,60	200	9-48
итого за завтрак		425	13,76	14,82	70,78	474,60	374	
обед	1. Салат из капусты кваш	120					47	10-98
	2. Суп гороховый	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102	14-03
	3. Жаркое- по домашн	250	23,14	25,84	23,69	421,43	259	28-76
	4. Хлеб ржано-пшен	30	1,68	0,30	15,00	69,00		1-85
	5. Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377	2-98
итого за обед		850	30,44	31,43	70,43	700,68	785	
полдник	1. Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209	4-60
	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	1-81
итого за полдник		265	68,40	67,78	170,14	1594,36	2155	
ужин								
итого за ужин		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
итого за день		1540	112,60	114,03	311,35	2769,64	3314	

старший повар: *В. В. Давыдова*
 повар: *В. В. Давыдова*