

Утверждено:

Директор МКОУ **ПСОШ**

О.В. Устяхин

Устяхин О.В.

№ 10

Дата

Горячий завтрак №1

для учащихся 11-18 лет

Молочное кипячение и разогревание

№ рец.	Наименование блюда	масса порции	Химический состав			ЭН.ЦЕН (ккал.)
			белки	жиры	углеводы	
Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организаций питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г. <i>Технологическая карта №54-112</i>	Картофельное поре	250	5,1	8,8	33	232,3
Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организаций питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г. <i>Технологическая карта № 54-27.М</i>	Капуста тушеная с мясом птицы	100	16.82	8.22	10.41	182.9
Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организаций питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г. <i>Технологическая карта № 54-13.ХИ</i>	Напиток из шиповника	200	0,64	0,25	15,15	65,3
Пром. Продз.	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,6	16,7	85,4
Пром. Продз.	Хлеб ржаной	50	3,8	0,4	24,6	117,2
	Итого:	650			21,2	14,1
						94,6
						591,8

Завхоз: **Вашурина Г.М.** *Г.М.*

Повар: **Петухова С.Н.** *С.Н.*