

Утверждаю:

Директор МКОУ НСОШ

О.В. Устихин

Горячий завтрак №1  
для учащихся 11-18 лет

использованные в год. масса

0310

Дата



| № рец.   | Наименование              | Масса порции | Химический состав |             |              |              | Эн.цен (ккал.) |
|--|---------------------------|--------------|-------------------|-------------|--------------|--------------|----------------|
|  |                           |              | белки             | жиры        | углеводы     |              |                |
| 1  | блюда                     | 2            | 3                 | 4           | 5            | 6            | 7              |
| <b>Горячий завтрак №1</b>  |                           |              |                   |             |              |              |                |
| Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г. Технологическая карта № 54-1Г      | <b>Макароны отварные</b>  | <b>200</b>   | 7,1               | 6,6         | 43,7         | 262,4        |                |
| Пром. Произв.  | <b>Комплеты Домашние</b>  | <b>75</b>    | 9,7               | 7,7         | 5,9          | 131,2        |                |
| Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г. Технологическая карта № 54-1Г СОУС | <b>Соус сметанный</b>     | <b>40</b>    | 0,6               | 3,3         | 1,3          | 37,2         |                |
| Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г. Технологическая карта № 54-11ХН    | <b>Компот из брусники</b> | <b>200</b>   | 0,1               | 0,1         | 7,8          | 32,7         |                |
| Пром. Произв.  | <b>Яблоко</b>             | <b>200</b>   | 0,8               | 0,8         | 19,6         | 88,8         |                |
| Пром. Произв.  | <b>Хлеб пшеничный</b>     | <b>50</b>    | 3,8               | 0,4         | 24,6         | 117,2        |                |
|  | <b>ИТОГО</b>              | <b>765</b>   | <b>22,1</b>       | <b>18,9</b> | <b>102,9</b> | <b>669,5</b> |                |

Завхоз: Вашурина Г.М.

Повар: Петухова С.Н.