

Утверждаю:

Директор МКОУ ЦСОШ

О.В. Устюхин

Дата



ДЕНЬ 5 ЗАВТРАК для учащихся с ОВЗ 11-18 лет

| № п/п | № рецепта | Наименование блюда | Масса порции | Химический состав | | | |
|-------|---------------|--|--------------|-------------------|-------|----------|----------------|
| | | | | белки | жиры | углеводы | эн.цен (ккал.) |
| | 54-13 | Сыр твердых сортов в нарезке Масло сливочное (порциями) | 20 | 4,6 | 5,9 | 0 | 71,7 |
| | 53-193 | Каша жидкая молочная манная | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 |
| | 54-27к | Чай с яблоком и сахаром | 200 | 5,35 | 5,74 | 25,29 | 174,3 |
| | 54-46гн | Хлеб пшеничный | 200 | 0,24 | 0,08 | 7,49 | 31,6 |
| | Пром. Произв. | Апельсин | 50 | 3,8 | 0,4 | 24,6 | 117,2 |
| | Пром. Произв. | Итого за Завтрак | 230 | 2,1 | 0,5 | 18,6 | 86,9 |
| | | | 710 | 16,1 | 19,9 | 76,1 | 547,8 |
| | ОБЕД | | | | | | |
| | | Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками | 100 | 1,37 | 10,15 | 6,03 | 120,9 |
| | 54-93 | Суп из овощей | 250 | 1,75 | 4,64 | 10,1 | 89,1 |
| | 54-17с | Картофельное пюре | 200 | 4,1 | 7,07 | 26,43 | 185,8 |
| | 54-11г | Капуста тушеная с мясом птицы | 200 | 8,4 | 4,12 | 5,19 | 91,5 |
| | 54-27м | Хлеб пшеничный | 100 | 4,6 | 0,5 | 29,5 | 140,6 |
| | Пром. Произв. | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 16,7 | 85,4 |
| | Пром. Произв. | Сок абрикосовый | 200 | 1 | 0 | 25,4 | 105,6 |
| | Пром. Произв. | Итого за Обед | 960 | 24,6 | 27 | 119,3 | 818,8 |
| | | Итого за день | 1670 | 40,7 | 46,9 | 195,4 | 1366,6 |

Завхоз: Вашурина Г.М.

Повар: Петухова С.Н.