

Утверждаю:  
 Директор МКОУ НСОШ  
 О.В. Устьяхин  
 Дата 17.03  
 ДЕНЬ Палецкая  
 ЗАВТРАК СОШ для учащихся с ОВЗ 11-18 лет

№-реп.	Наименование блюда	Масса порции	Химический состав			
			белки	жиры	углеводы	Эн.цен (ккал.)
54-13	Сыр твердых сортов в нарезке	30	6.96	8.85	0.00	107.5
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-19к	Суп молочный с макаронными изделиями	250	6.86	5.67	22.32	167.8
54-21гн	Какао с молоком	200	4.68	3.52	12.5	100.4
Пром. Произв.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>550</b>	<b>23,3</b>	<b>25,9</b>	<b>64,4</b>	<b>582,4</b>
	<b>ОБЕД</b>					
54-6з	Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами	100	2.26	11.02	3.59	122.6
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	250	5.81	7.05	7.15	115.2
54-2г	Макаронные отварные с овощами	200	6.26	8.26	35.38	241
54-2м	Гуляш из говядины	80	13.59	13.21	3.11	185.6
54-21хн	Кисель из брусники	200	0.14	0.09	14.84	60.7
Пром. Произв.	Сырок творожный	40	3,6	9,2	7,4	127
Пром. Произв.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром. Произв.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
Пром. Произв.	<b>Итого за Обед</b>	<b>930</b>	<b>36</b>	<b>49,4</b>	<b>96,2</b>	<b>973,7</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>1480</b>	<b>59,3</b>	<b>75,3</b>	<b>160,6</b>	<b>1556,1</b>

Завхоз: Вашурина Г.М. \_\_\_\_\_

Повар: Петухова С.Н. \_\_\_\_\_