

Утверждаю:

Директор МКОУ ИСОИ

О.В. Устьякин

Дата

Для учащихся с ОВЗ 11-18 лет

20.03

№ рец.	Наименование блюда	масса порции	Химический состав				ЭН.ЦЕН (ккал.)
			белки	жиры	углеводы		
	2	3	4	5	6	7	
1 ДЕНЬ Завтрак							
54-13	Сыр твердых сортов в нарезке	30	6.96	8.85	0.00	107.5	
53-193	Масло сливочное (порциями)	10	0.08	7.25	0.13	66.1	
54-20к	Каша жидкая молочная гречневая	200	7.15	5.76	26.71	187.3	
54-2гн	Чай с сахаром	200	0.11	0.03	5.18	21.4	
Пром. Произв.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	
Пром. Произв.	Яблоко	200	0,8	0,8	19,6	88,8	
	Итого за Завтрак	690	19	23,2	77,4	593,7	
ОБЕД							
54-53	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0.97	5.15	3.08	62.5	
54-10с	Суп крестьянский с крупой (крупя перловая)	250	6.4	7.24	13.47	144.5	
Технологическая карта № 54-1г	Макаронные изделия отварные	200	7.1	6.56	43.74	262.4	
Технологическая карта № 54-2соус	Соус белый основной	30	0.82	1.14	1.3	18.6	
n/ф	Комлета домашняя	75	9.71	7.67	5.85	131.2	
Пром. Произв.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	
Пром. Произв.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	85,4	
Технологическая карта № 54-11хн	Компот из брусники	200	0.13	0.09	7.85	32.7	
	Итого за Обед	955	32,2	28,8	116,6	854,5	
	Итого за день	1645	51,2	52	194	1448,2	

