

Утверждаю:

Директор МКФУ ЛСОЦЕ

О.В. Устьяхин



Дата

Для учащихся с ОВЗ 11-18 лет

№ п/п	Наименование	Масса порции	Химический состав				Эн.цен (ккал.)
			белки	жиры	углеводы		
1	бюффа	3	4	5	6	7	
1 ДЕНЬ Завтрак							
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	6,96	8,85	0,00	107,5	
53-19з	Масло сливочное (порошковое)	10	0,08	7,25	0,13	66,1	
54-20к	Каша жидкая молочно-гречневая	200	7,15	5,76	26,71	187,3	
54-2гч	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							
54-5з	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,97	5,15	3,08	62,5	
54-10с	Суп крестьянский с крупой (крупа 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	Компота 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	