



Утверждаю:
 Директор МКОУ ЦСОШ
 О.В. Устьяхин
 ДЕНЬ 9
 ЗАВТРАК

Для учащихся с ОВЗ 11-18 лет

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Химический состав				ЭН.ЦЕН (ккал.)
			белки	жиры	углеводы		
Технологическая карта № 54-4г	Пудинг из творога с яблоками	180	30,51	14,42	20,49	334	
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,55	1,14	8,6	50,9	
Пром. Произв.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	
Пром. Произв.	Яблоко	220	0,9	0,9	21,6	97,7	
	Итого за Завтрак	650	35,3	16,6	65,5	552,8	
	ОБЕД						
54-11з	Салат из моркови и яблок	100	0,91	10,17	7,15	123,8	
54-18с	Свекольник (со сметаной)	250	2,26	5,32	13,37	110,4	
54-5г	Каша перловая рассыпчатая	200	5,9	7,02	40,67	249,5	
п/ф	Котлеты Куриные	85	10,8	8,5	7,1	148,5	
54-3соус	Соус красный основной	40	1,3	1	3,6	28,2	
54-33хн	Напиток апельсиновый	200	0,19	0,04	7,98	33	
Пром. Произв.	Хлеб ржаной	70	4,6	0,8	23,4	119,6	
Пром. Произв.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	
	Итого за Обед	995	29,7	33,2	127,9	930,2	
	Итого за день	1645	65	49,8	193,4	1483	

Завхоз: Вашурина Г.М.

Повар: Петухова С.Н.