

Утверждаю:
 Директор МКОУ ЛСОИД
 О.В. Устихин



Дата
 Для учащихся с ОВЗ 11-18 лет

№ рецеп.	Наименование блюда	Масса порции	Химический состав				
			белки	жиры	углеводы	эн.цен (ккал.)	
1		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 (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							
54-5з	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	