

Утверждаю:
 Директор МКОУ НСОШ
 О.В. Устьякин

Дата



2 ДЕНЬ ЗАВТРАК Для учащихся с ОВЗ 11-18 лет

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Химический состав			
			белки	жиры	углеводы	Эн.цен (ккал.)
54-10	Омлет натуральный	200	16,91	23,97	4,32	300,7
54-21гн	Какао с молоком	200	4,68	3,52	12,5	100,4
Пром. произв.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром. произв.	Апельсин	230	2,1	0,5	18,6	86,9
	Итого за Завтрак	690	33	37,1	50,2	665,8
ОБЕД						
54-17з	Салат из моркови и чернослива	100	1,55	0,25	21,56	94,7
54-25с	Суп гороховый	250	8,16	3,48	18,65	138,6
54-11м	Плов из отварной говядины	200	15,32	14,73	38,58	348,3
Пром. произв.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2
Пром. произв.	Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	170,8
Технологическая карта №54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,25	0,05	6,61	27,9
	Итого за Обед	900	35,7	20,2	143,4	897,4
	Итого за день	1590	68,7	57,3	193,6	1563,2

Завхоз: Вашурина Г.М.

Повар: Петухова С.Н.