



Утверждено:  
 Директор ИКОУ ЦСОИ  
 О.В. Устыхин  
 Дата  
**ДЕНЬ 9**  
**ЗАВТРАК**

Для учащиххся с ОВЗ 11-18 лет

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

Завхоз: Вашурина Г.М.

Повар: Петухова С.Н.