

Утверждено:  
 Директор МКОУ Боталыпинской СОШ № 5  
 А.И. Давыдов

М.П. МКОУ Боталыпинской СОШ № 5

М.П. МКОУ Боталыпинской СОШ № 5

на \_\_\_\_\_ в 2024 г.

М.П. \_\_\_\_\_

Итого: \_\_\_\_\_  
 Покуп: \_\_\_\_\_

Наименование блюда	Технологическая карта		Калорийность	Жиры	Углеводы
	Исходные продукты	Процесс приготовления			
<b>Завтрак</b>					
Каша овсяная с маслом	Овсяные хлопья, вода, сахар, масло	Овсяные хлопья залить водой, довести до кипения, варить 10 минут, добавить сахар и масло.			
Сырники	Мука, яйца, сахар, творог, масло	Муку, яйца, сахар и творог замесить в тесто, выложить на сковороду с маслом и обжарить с двух сторон.			
Чай	Чай, сахар	Чай заварить в заварочном чайнике с сахаром.			
<b>Обед</b>					
Суп куриный	Курица, картофель, морковь, лук, бульон	Курицу сварить в бульоне, добавить картофель, морковь и лук.			
Рис с овощами	Рис, морковь, лук, масло	Рис отварить, морковь и лук обжарить, добавить к рису.			
Салат	Овощи, заправка	Овощи нарезать, заправить.			
Чай	Чай, сахар	Чай заварить с сахаром.			

