

Пижманская школа (Школа 2021-2022)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
40	Хлеб с сыром 30/10 <i>Хлеб пшеничный, Сыр пастообразный голландский</i>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Угл-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	11-6 <i>~170</i>
200	Каша молочная "Дружба" <i>Крупа пшено шлифованное, Крупа рисовая, Молоко ультрапастеризованное обезжиренное в шпо упаковке, Сахар-песок, Масло сливочное обезжиренное, Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-252, Бел-6, Жир-9, Угл-35, А-58, С-1, Са-133, Mg-39, Fe-1	24-77 <i>~199</i>
200	Какао с молоком <i>Какао-порошок обезжиренный ДШ, Молоко ультрапастеризованное обезжиренное в шпо упаковке, Сахар-песок</i>	кКал-158, Бел-3, Жир-3, Угл-29, А-20, С-6, Са-143, Mg-15	16-37 <i>~83</i>
Итого за Завтрак			52-74
Обед			
30	Зеленый горошек(гарнировка)	кКал-12, Бел-1, Угл-2, С-3, Са-6, Mg-6	9-21 <i>~18</i>
200	Суп картофельный с рыбными консервами	кКал-107, Бел-4, Жир-3, Угл-13, Са-139	19-67 <i>~131</i>
<i>Картофель, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло сливочное обезжиренное, Консервы рыбные, Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>			
80	Кура отварная	кКал-105, Бел-36,1, Жир-30,4, Угл-7, А-769, В1-1, С-14, Е-11, Са-298, Mg-304, Fe-28	37-67 <i>~117</i>
<i>Грибы шампиньоны-фрезерованные I категории замороженные, Лук репчатый, Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>			
150	Картофельное пюре	кКал-180, Бел-4, Жир-6, Угл-27, А-40, С-32, Са-49, Mg-40, Fe-1	27-89 <i>~2</i>
<i>Картофель, Молоко ультрапастеризованное обезжиренное в шпо упаковке, Соль йодированная с пониженным содержанием натрия, Масло сливочное обезжиренное</i>			
200	Чай с сахаром	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	3-02 <i>~16</i>
<i>Чай зеленый, Сахар-песок</i>			
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18 <i>~134</i>
30	хлеб ржанно-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28 <i>~143</i>
Итого за Обед			101-92
Итого за			154-66

Пижманская школа (Школа 7-11лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
40	Хлеб с сыром 30/10 <i>Хлеб пшеничный, Сыр пастообразный голландский</i>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Угл-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	11-6 <i>~170</i>
200	Каша молочная "Дружба" <i>Крупа пшено шлифованное, Крупа рисовая, Молоко ультрапастеризованное обезжиренное в шпо упаковке, Сахар-песок, Масло сливочное обезжиренное, Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-252, Бел-6, Жир-9, Угл-35, А-58, С-1, Са-133, Mg-39, Fe-1	24-77 <i>~199</i>
200	Какао с молоком <i>Какао-порошок обезжиренный ДШ, Молоко ультрапастеризованное обезжиренное в шпо упаковке, Сахар-песок</i>	кКал-158, Бел-3, Жир-3, Угл-29, А-20, С-6, Са-143, Mg-15	16-37 <i>~83</i>
200	Сок в ассортименте 0,2л	кКал-92, Бел-1, Угл-20, С-4, Са-14, Mg-8, Fe-3	16-34
Итого за Завтрак			69-08
Итого за			69-08

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами Мотовилова А.Н.

Директор  О.А. Мотовилова

Пижанская школа (Интернат 2021-2022)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
40	Хлеб с сыром 30/10 <i>Хлеб пшеничный. Сыр п-творожный оетский</i>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Угл-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	11-6 <i>✓170</i>
200	Каша молочная "Дружба" <i>Крупа пшено шлифованное. Крупа рисовая. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в иво упак. Сахар-песок. Масло сливочное обогащенное. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-252, Бел-6, Жир-9, Угл-35, А-58, С-1, Са-133, Mg-39, Fe-1	24-77 <i>✓199</i>
200	Какао с молоком <i>Какао-порошок обогащенный ДП. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в иво упак. Сахар-песок</i>	кКал-158, Бел-3, Жир-3, Угл-29, А-20, С-6, Са-143, Mg-15	16-37 <i>✓83</i>
Итого за Завтрак			52-74
Обед			
30	Зеленый горошек(гарнировка)	кКал-12, Бел-1, Угл-2, С-3, Са-6, Mg-6	9-21 <i>✓18</i>
200	Суп картофельный с рыбными консервами <i>Картофель. Крупа рисовая. Лук репчатый. Морковь. Масло сливочное обогащенное. Консервы рыбные. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-107, Бел-4, Жир-3, Угл-13, Са-139	19-67 <i>✓131</i>
80	Кура отварная <i>Грубка цыплят-бройлеров 1 категории замороженное. Лук репчатый. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-105, Бел-361, Жир-304, Угл-7, А-769, В1-1, С-14, Е-11, Са-298, Mg-304, Fe-28	37-67 <i>✓117</i>
150	Картофельное пюре <i>Картофель. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в иво упак. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-180, Бел-4, Жир-6, Угл-27, А-40, С-32, Са-49, Mg-40, Fe-1	27-89 <i>✓2</i>
200	Чай с сахаром <i>Чай черный. Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	3-02 <i>✓16</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18 <i>✓184</i>
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28 <i>✓143</i>
Итого за Обед			101-92
Полдник			
50	Витушка с маком		15-33 <i>✓171</i>
Итого за Полдник			15-33
Ужин			
200	Плов из свинины <i>Свинина. Крупа рисовая. Морковь. Лук репчатый. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Масло подсолнечное ДП</i>	кКал-385, Бел-16, Жир-19, Угл-38, С-2, Е-4, Са-29, Mg-50, Fe-3	55-47 <i>✓94</i>
200	Чай с лимоном <i>Чай черный. Сахар-песок. Лимон</i>	кКал-64, Бел-63, Угл-15, А-1, С-3, Са-17, Mg-7, Fe-1	6-9 <i>✓186</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18 <i>✓184</i>
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28 <i>✓143</i>
Итого за Ужин			66-83
Полдник2			
200	Йогурт славянский жирн. 2,5%	кКал-184, Бел-6, Жир-5, Угл-29	33-99 <i>✓40</i>
Итого за Полдник2			33-99
Итого за			270-81

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

Мотовилова А.Н.

Директор

О.А. Мотовилова
О.А. Мотовилова

Пижанская школа (Школа 2021-2022)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
40	Батон с маслом 30/10 <i>Батон паровой из муки 1 сорта. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-78, Бел-2, Жир-1, Угл-15, Е-1, Са-7, Mg-10, Fe-1	14-65 <i>20</i>
200	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным <i>Крупа овсяная (геркулес). Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю упаковке. Сахар-песок. Соль подпириванная с пониженным содержанием натрия. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-232, Бел-6, Жир-9, Угл-32, А-62, Е-1, Са-123, Mg-35, Fe-1	18-78 <i>129</i>
200	Чай с лимоном <i>Чай черный. Сахар-песок. Лимон</i>	кКал-64, Бел-63, Угл-15, А-1, С-3, Са-17, Mg-7, Fe-1	6-9 <i>186</i>
Итого за Завтрак		кКал-374, Бел-71, Жир-10, Угл-62, А-63, С-3, Е-2, Са-147, Mg-52, Fe-3	40-33
<u>Обед</u>			
60	Салат студенческий <i>Картофель. Морковь. Зеленый горошек. Ябло столовое. Масло подсолнечное ДП. Соль подпириванная с пониженным содержанием натрия. Лук зеленый</i>	кКал-94, Бел-2, Жир-7, Угл-5, А-23, С-6, Е-3, Са-15, Mg-13, Fe-1	17-8 <i>186</i>
200	Борщ со сметаной <i>Свекла. Капуста белокачанная. Картофель. Морковь. Лук репчатый. Томат-паста. Масло подсолнечное ДП. Сахар-песок. Кислота лимонная. Вода. Соль подпириванная с пониженным содержанием натрия. Сметана 15%. Мясоец вымят-бройлеров 1 категории тушка</i>	кКал-94, Бел-2, Жир-5, Угл-11, А-5, С-21, Е-2, Са-44, Mg-20, Fe-1	22-87 <i>114</i>
70	Комплета Особая <i>Слоеница. Лук репчатый. Хлеб пшеничный. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю упаковке. Сухари панировочные. Соль подпириванная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-113, Бел-7, Жир-5, Угл-9, А-2, С-2, Са-33, Mg-19, Fe-1	33-91 <i>245</i>
150	Каша гречневая рассыпчатая <i>Крупа гречневая. Соль подпириванная с пониженным содержанием натрия. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-233, Бел-8, Жир-6, Угл-36, А-31, Е-1, Са-20, Mg-127, Fe-4	15-94 <i>12</i>
30	Соус красный основной <i>Масло сливочное обогащенное. Мука пшеничная в с обогащенная. Томат-паста. Морковь. Лук репчатый. Сахар-песок. Соль подпириванная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-17, Жир-1, Угл-2, А-6, С-1, Са-3, Mg-2	2-36 <i>86</i>
200	Компот из сухофруктов <i>Компотная смесь. Сахар-песок</i>	кКал-72, Бел-1, Угл-18, С-50, Са-14, Mg-2	5-33 <i>81</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18 <i>184</i>
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28 <i>143</i>
Итого за Обед		кКал-839, Бел-26, Жир-25, Угл-126, А-67, С-80, Е-7, Са-151, Mg-215, Fe-9	102-67
Итого за		кКал-1 213, Бел-97, Жир-35, Угл-188, А-130, С-83, Е-9, Са-298, Mg-267, Fe-12	143

Пижанская школа (Школа 7-11лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
200	Чай с лимоном <i>Чай черный. Сахар-песок. Лимон</i>	кКал-64, Бел-63, Угл-15, А-1, С-3, Са-17, Mg-7, Fe-1	6-9 <i>186</i>
60	Салат студенческий <i>Картофель. Морковь. Зеленый горошек. Ябло столовое. Масло подсолнечное ДП. Соль подпириванная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-94, Бел-2, Жир-7, Угл-5, А-23, С-6, Е-3, Са-15, Mg-13, Fe-1	16-52 <i>186</i>
60	Комплета Особая <i>Слоеница. Лук репчатый. Хлеб пшеничный. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю упаковке. Сухари панировочные. Соль подпириванная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-97, Бел-6, Жир-5, Угл-7, А-2, С-2, Са-28, Mg-17, Fe-1	29-07 <i>245</i>
150	Каша гречневая рассыпчатая <i>Крупа гречневая. Соль подпириванная с пониженным содержанием натрия. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-233, Бел-8, Жир-6, Угл-36, А-31, Е-1, Са-20, Mg-127, Fe-4	15-94 <i>12</i>
30	Соус красный основной <i>Масло сливочное обогащенное. Мука пшеничная в с обогащенная. Томат-паста. Морковь. Лук репчатый. Сахар-песок. Соль подпириванная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-17, Жир-1, Угл-2, А-6, С-1, Са-3, Mg-2	2-36 <i>86</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18 <i>184</i>
Итого за Завтрак		кКал-668, Бел-84, Жир-20, Угл-99, А-63, С-12, Е-5, Са-99, Mg-189, Fe-8	72-97
Итого за		кКал-668, Бел-84, Жир-20, Угл-99, А-63, С-12, Е-5, Са-99, Mg-189, Fe-8	72-97

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами _____ Мотовилова А.Н.

Директор _____ О.А. Мотовилова

Пижманская школа (Интернат 2021-2022)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
40	Батон с маслом 30/10 <i>Батон нарезной из муки 1 сорта. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-78, Бел-2, Жир-1, Угл-15, Е-1, Са-7, Mg-10, Fe-1	14-65 <i>✓129</i>
200	Каши геркулесовая молочная с маслом сливочным <i>Крупа овсяная (геркулес). Молоко ультрапастеризованное обогащенное в вид упаковки. Сахар-песок. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-232, Бел-6, Жир-9, Угл-32, А-62, Е-1, Са-123, Mg-35, Fe-1	18-78 <i>✓129</i>
200	Чай с лимоном <i>Чай черный. Сахар-песок. Лимон</i>	кКал-64, Бел-63, Угл-15, А-1, С-3, Са-17, Mg-7, Fe-1	6-9 <i>✓186</i>
Итого за Завтрак		кКал-374, Бел-71, Жир-10, Угл-62, А-63, С-3, Е-2, Са-147, Mg-52, Fe-3	40-33
Обед			
60	Салат студенческий <i>Картофель-Морковь. Зеленый горошек. Яйца столовые. Масло подсолнечное ДП. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-94, Бел-2, Жир-7, Угл-5, А-23, С-6, Е-3, Са-15, Mg-13, Fe-1	17-8 <i>✓176</i>
200	Борщ со сметаной <i>Свекла. Капуста белокачанная. Картофель. Морковь. Лук репчатый. Томат-паста. Масло подсолнечное ДП. Сахар-песок. Кислота лимонная. Вода. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Сметана 15%. Масло подсолнечное-бройлеров 1 категории тушка</i>	кКал-94, Бел-2, Жир-5, Угл-11, А-5, С-21, Е-2, Са-44, Mg-20, Fe-1	22-87 <i>✓114</i>
70	Котлета Особая <i>Свинина. Лук репчатый. Хлеб пшеничный. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в вид упаковки. Сухари панировочные. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-113, Бел-7, Жир-5, Угл-9, А-2, С-2, Са-33, Mg-19, Fe-1	33-91 <i>✓245</i>
150	Каши гречневая рассыпчатая <i>Крупа гречневая. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-233, Бел-8, Жир-6, Угл-36, А-31, Е-1, Са-20, Mg-127, Fe-4	15-94 <i>✓12</i>
30	Соус красный основной <i>Масло сливочное обогащенное. Мука пшеничная в с обогащенная. Томат-паста. Морковь. Лук репчатый. Сахар-песок. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-17, Жир-1, Угл-2, А-6, С-1, Са-3, Mg-2	2-36 <i>✓86</i>
200	Компот из сухофруктов <i>Козинтовая смесь. Сахар-песок</i>	кКал-72, Бел-1, Угл-18, С-50, Са-14, Mg-2	5-33 <i>✓81</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18 <i>✓184</i>
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28 <i>✓143</i>
Итого за Обед		кКал-839, Бел-26, Жир-25, Угл-126, А-67, С-80, Е-7, Са-151, Mg-215, Fe-9	102-67
Полдник			
50	Печенье (готовый продукт промышленного производства)	кКал-225, Бел-10, Жир-6, Угл-33, С-28, Са-8, Fe-1	18-15 <i>✓139</i>
Итого за Полдник		кКал-225, Бел-10, Жир-6, Угл-33, С-28, Са-8, Fe-1	18-15
Ужин			
80	Кура отварная <i>Грудка цыплят-бройлеров 1 категории замороженное. Лук репчатый. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-105, Бел-361, Жир-304, Угл-7, А-769, В1-1, С-14, Е-11, Са-298, Mg-304, Fe-28	37-67 <i>✓117</i>
200	Картофельное пюре <i>Картофель. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в вид упаковки. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-240, Бел-5, Жир-8, Угл-36, А-53, С-42, Са-66, Mg-53, Fe-2	37-18 <i>✓2</i>
200	Компот из плодов свежих витаминизированный <i>Яблоки. Сахар-песок. Кислота лимонная</i>	кКал-127, Угл-31, С-5, Са-16, Mg-6, Fe-1	9-11 <i>✓39</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18 <i>✓184</i>
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28 <i>✓143</i>
Итого за Ужин		кКал-688, Бел-372, Жир-313, Угл-119, А-822, В1-1, С-61, Е-12, Са-402, Mg-395, Fe-33	88-42
Полдник2			
100	Яблоки (шт.)	кКал-52, Угл-14, С-10, Са-16, Mg-9, Fe-2	27-72 <i>✓14</i>
Итого за Полдник2		кКал-52, Угл-14, С-10, Са-16, Mg-9, Fe-2	27-72
Итого за		кКал-2178, Бел-479, Жир-354, Угл-354, А-952, В1-1, С-182, Е-21, Са-724, Mg-671, Fe-48	277-29

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами _____ Мотовилова А.Н.

Директор _____

О.А. Мотовилова

Пижанская школа (Школа 2021-2022)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
40	Хлеб с сыром 30/10 <i>Хлеб пшеничный. Сыр п-творожный детский</i>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Угл-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	11-6 <i>✓180</i>
200	Каша манная молочная с маслом сливочным <i>Крупа манная. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шип.упаке. Масло сливочное обогащенное. Сахар-песок. Соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-214, Бел-6, Жир-8, Угл-29, А-63, Е-1, Са-125, Mg-18	17-21 <i>✓86</i>
200	Кофейный напиток с молоком <i>Кофейный напиток обогащенный. ДП. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шип.упаке. Сахар-песок</i>	кКал-106, Бел-3, Жир-3, Угл-16, А-20, С-7, Са-125, Mg-15	15-68 <i>✓164</i>
Итого за Завтрак		кКал-488, Бел-17, Жир-15, Угл-70, А-101, С-7, Е-2, Са-388, Mg-56, Fe-1	44-49
<u>Обед</u>			
60	Салат картофельный с кальмарами <i>Картофель. Лук репчатый. Кальмары. Кислота лимонная. Вова. Масло поваренное ДП. Сахар-песок. Соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-55, Бел-1, Жир-2, Угл-7, С-9, Е-1, Са-9, Mg-11	20-84 <i>✓264</i>
200	Суп из овощей со сметаной <i>Кануста белокочанная. Картофель. Морковь. Лук репчатый. Зеленый горошек. Масло поваренное ДП. Соль поваренная с пониженным содержанием натрия. Сметана 15%. Мясо цыплят-бройлеров I категории тушка</i>	кКал-117, Бел-3, Жир-7, Угл-9, А-9, С-17, Е-2, Са-33, Mg-21, Fe-1	20-49 <i>✓69</i>
50/50	Гуляши из мяса кур <i>Грудка цыплят-бройлеров I категории замороженное. Лук репчатый. Морковь. Масло поваренное ДП. Томат-паста. Мука пшеничная в/с обогащенная. Соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-168, Бел-12, Жир-12, Угл-3, А-19, С-2, Са-9, Mg-16, Fe-2	45-27 <i>✓8</i>
150	Изделия макаронные группы А отварные <i>Макаронные гр.А. Соль поваренная с пониженным содержанием натрия. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-252, Бел-7, Жир-6, Угл-43, А-35, Е-9, Са-17, Mg-10, Fe-1	9-7 <i>✓11</i>
200	Компот из изюма <i>Сахар-песок. Изюм</i>	кКал-83, Угл-20, Са-21, Mg-9	5-79 <i>✓4</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18 <i>✓184</i>
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28 <i>✓143</i>
Итого за Обед		кКал-891, Бел-29, Жир-28, Угл-127, А-63, С-28, Е-13, Са-111, Mg-99, Fe-6	106-55
Итого за		кКал-1379, Бел-46, Жир-43, Угл-197, А-164, С-35, Е-15, Са-499, Mg-155, Fe-7	151-04

Пижанская школа (Школа 7-11лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
40	Хлеб с сыром 30/10 <i>Хлеб пшеничный. Сыр п-творожный детский</i>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Угл-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	11-6 <i>✓180</i>
200	Каша манная молочная с маслом сливочным <i>Крупа манная. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шип.упаке. Масло сливочное обогащенное. Сахар-песок. Соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-214, Бел-6, Жир-8, Угл-29, А-63, Е-1, Са-125, Mg-18	17-21 <i>✓86</i>
200	Кофейный напиток с молоком <i>Кофейный напиток обогащенный. ДП. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шип.упаке. Сахар-песок</i>	кКал-106, Бел-3, Жир-3, Угл-16, А-20, С-7, Са-125, Mg-15	15-68 <i>✓164</i>
200	Сок в ассортименте 0,2л	кКал-92, Бел-1, Угл-20, С-4, Са-14, Mg-8, Fe-3	16-34
Итого за Завтрак		кКал-580, Бел-18, Жир-15, Угл-90, А-101, С-11, Е-2, Са-402, Mg-64, Fe-4	60-83
Итого за		кКал-580, Бел-18, Жир-15, Угл-90, А-101, С-11, Е-2, Са-402, Mg-64, Fe-4	60-83

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами _____ Мотовилова А.Н.

Директор _____ О.А.Мотовилова

Пижанская школа (Интернат 2021-2022)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
40	Хлеб с сыром 30/10 <i>Хлеб пшеничный. Сыр п-твердый, датский</i>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Угл-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	11-6 <i>1180</i>
200	Каша манная молочная с маслом сливочным <i>Крупа манная. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в што упак. Масло сливочное обогащенное. Сахар-песок. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-214, Бел-6, Жир-8, Угл-29, А-63, Е-1, Са-125, Mg-18	17-21 <i>176</i>
200	Кофейный напиток с молоком <i>Кофейный напиток обогащенный. ДП. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в што упак. Сахар-песок</i>	кКал-106, Бел-3, Жир-3, Угл-16, А-20, С-7, Са-125, Mg-15	15-68 <i>1164</i>
Итого за Завтрак		кКал-488, Бел-17, Жир-15, Угл-70, А-101, С-7, Е-2, Са-388, Mg-56, Fe-1	44-49
<u>Обед</u>			
60	Салат картофельный с кальмарами <i>Картофель. Лук репчатый. Кальмары. Кислота лимонная. Вода. Масло подсолнечное. ДП. Сахар-песок. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-55, Бел-1, Жир-2, Угл-7, С-9, Е-1, Са-9, Mg-11	20-84 <i>264</i>
200	Суп из овощей со сметаной <i>Капуста бешкетная. Картофель. Морковь. Лук репчатый. Зеленый горошек. Масло подсолнечное. ДП. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Сметана 15%. Мясо цыплят-бройлеров I категории тушка</i>	кКал-117, Бел-3, Жир-7, Угл-9, А-9, С-17, Е-2, Са-33, Mg-21, Fe-1	20-49 <i>169</i>
50/50	Гуляш из мяса кур <i>Грушка цыплят-бройлеров I категории замороженное. Лук репчатый. Морковь. Масло подсолнечное. ДП. Томат-паста. Мука пшеничная в с обогащением. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-168, Бел-12, Жир-12, Угл-3, А-19, С-2, Са-9, Mg-16, Fe-2	45-27 <i>28</i>
150	Изделия макаронные группы А отварные <i>Макаронны гр А. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-252, Бел-7, Жир-6, Угл-43, А-35, Е-9, Са-17, Mg-10, Fe-1	9-7 <i>11</i>
200	Компот из изюма <i>Сахар-песок. Изюм</i>	кКал-83, Угл-20, Са-21, Mg-9	5-79 <i>14</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18 <i>184</i>
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28 <i>143</i>
Итого за Обед		кКал-891, Бел-29, Жир-28, Угл-127, А-63, С-28, Е-13, Са-111, Mg-99, Fe-6	106-55
<u>Полдник</u>			
100	Сдоба "Надежда"	кКал-298, Бел-8, Жир-5, Угл-55	19-8 <i>111</i>
Итого за Полдник		кКал-298, Бел-8, Жир-5, Угл-55	19-8
<u>Ужин</u>			
200	Пельмени п/ф готовый <i>пельмени. Сметана 15%. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-517, Бел-20, Жир-36, Угл-30, А-54, Са-57, Mg-31, Fe-3	98-9 <i>153</i>
200	Чай с сахаром <i>Чай черный. Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	3-02 <i>116</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18 <i>184</i>
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28 <i>143</i>
Итого за Ужин		кКал-794, Бел-26, Жир-37, Угл-93, А-55, Е-1, Са-94, Mg-69, Fe-6	106-38
<u>Полдник2</u>			
200	Йогурт славянский жирн. 2,5%	кКал-184, Бел-6, Жир-5, Угл-29	33-99 <i>140</i>
Итого за Полдник2		кКал-184, Бел-6, Жир-5, Угл-29	33-99
Итого за		кКал-2 655, Бел-86, Жир-90, Угл-374, А-219, С-35, Е-16, Са-593, Mg-224, Fe-13	311-21

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами _____ Мотовилова А.Н.

Директор _____ О.А.Мотовилова

Пижанская школа (Школа 2021-2022)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
40	Хлеб с маслом 30/10 <i>Хлеб пшеничный. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-145, Бел-2, Жир-9, Угл-15, А-59, Са-8, Mg-10, Fe-1	13-48 <i>181</i>
150	Омлет натуральный <i>Молоко ультрапастеризованное обогащенное в вид упаковки. Яйцо столовое. Масло сливочное обогащенное. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-307, Бел-16, Жир-26, Угл-3, А-374, С-1, E-1, Са-118, Mg-20, Fe-3	68-15 <i>149</i>
200	Чай с сахаром <i>Чай черный. Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	3-02 <i>16</i>
Итого за Завтрак		кКал-513, Бел-18, Жир-35, Угл-36, А-434, С-1, E-1, Са-141, Mg-36, Fe-5	84-65
<u>Обед</u>			
60	Салат "Зеленый с огурцами" <i>Капуста пекинская. Огурцы. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Масло подсолнечное. ШП</i>	кКал-23, Бел-1, Жир-2, Угл-2, С-13, E-1, Са-16, Mg-7	20 <i>53</i>
200	Суп картофельный с бобовыми <i>Картофель. Горох колотый. Морковь. Лук репчатый. Масло подсолнечное. ШП. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Масло цыплят-бройлера / категории тушка</i>	кКал-128, Бел-7, Жир-4, Угл-15, А-4, С-9, E-1, Са-34, Mg-31, Fe-2	15-21 <i>58</i>
70	Наггетсы куриные <i>Грушка цыплят-бройлера / категории замороженное. Яйцо столовое. Мука пшеничная в с обогащенная. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Сахар-песок. Масло подсолнечное. ШП</i>	кКал-213, Бел-12, Жир-14, Угл-11, А-20, С-1, E-2, Са-17, Mg-16, Fe-1	34-3 <i>260</i>
150	Картофельное пюре <i>Картофель. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в вид упаковки. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-180, Бел-4, Жир-6, Угл-27, А-40, С-32, Са-49, Mg-40, Fe-1	27-89 <i>2</i>
200	Чай с сахаром <i>Чай черный. Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	3-02 <i>16</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, E-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18 <i>184</i>
30	Хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28 <i>143</i>
Итого за Обед		кКал-821, Бел-30, Жир-27, Угл-118, А-65, С-55, E-5, Са-153, Mg-132, Fe-7	104-88
Итого за		кКал-1334, Бел-48, Жир-62, Угл-154, А-499, С-56, E-6, Са-294, Mg-168, Fe-12	189-53

Пижанская школа (Школа 7-11лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
200	Чай с сахаром <i>Чай черный. Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	3-02 <i>16</i>
30	Кукуруза конс. (гарнировка)	кКал-98, Бел-3, Жир-1, Угл-18, Са-10, Mg-31, Fe-1	6 <i>242</i>
80	Кура отварная <i>Грушка цыплят-бройлера / категории замороженное. Лук репчатый. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-105, Бел-36, Жир-30, Угл-7, А-769, В1-1, С-14, E-11, Са-298, Mg-304, Fe-28	37-67 <i>117</i>
150	Картофельное пюре <i>Картофель. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в вид упаковки. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-180, Бел-4, Жир-6, Угл-27, А-40, С-32, Са-49, Mg-40, Fe-1	27-89 <i>2</i>
30	Хлеб пшеничный	кКал-196, Бел-7, Жир-1, Угл-40, E-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	2-61 <i>184</i>
Итого за Завтрак		кКал-640, Бел-375, Жир-312, Угл-110, А-810, В1-1, С-46, E-12, Са-391, Mg-409, Fe-33	77-19
Итого за		кКал-640, Бел-375, Жир-312, Угл-110, А-810, В1-1, С-46, E-12, Са-391, Mg-409, Fe-33	77-19

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами Мотовилова А.Н.

Директор  О.А. Мотовилова

Пижанская школа (Интернат 2021-2022)

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
40	Хлеб с маслом 30/10 <i>Хлеб пшеничный. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-145, Бел-2, Жир-9, Угл-15, А-59, Са-8, Mg-10, Fe-1	13-48 <i>✓181</i>
150	Омлет натуральный <i>Молоко ультрапастеризованное обогащенное в инд упак. Яйца столовое. Масло сливочное обогащенное. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-307, Бел-16, Жир-26, Угл-3, А-374, С-1, Е-1, Са-118, Mg-20, Fe-3	68-15 <i>✓149</i>
200	Чай с сахаром <i>Чай черный. Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	3-02 <i>✓16</i>
Итого за Завтрак		кКал-513, Бел-18, Жир-35, Угл-36, А-434, С-1, Е-1, Са-141, Mg-36, Fe-5	84-65
Обед			
60	Салат "Зеленый с огурцами" <i>Консервация пеканская. Огурцы. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Масло подсолнечное ДП</i>	кКал-23, Бел-1, Жир-2, Угл-2, С-13, Е-1, Са-16, Mg-7	20 <i>✓53</i>
200	Суп картофельный с бобовыми <i>Картофель. Горох колотый. Морковь. Лук репчатый. Масло подсолнечное ДП. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Мясо цыплят-бройлеров 1 категории тушка</i>	кКал-128, Бел-7, Жир-4, Угл-15, А-4, С-9, Е-1, Са-34, Mg-31, Fe-2	15-21 <i>✓58</i>
70	Наггетсы куриные <i>Грушка цыплят-бройлеров 1 категории замороженное. Яйцо столовое. Мука пшеничная в с обогащенная. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Сахар пшеничный. Масло подсолнечное ДП</i>	кКал-213, Бел-12, Жир-14, Угл-11, А-20, С-1, Е-2, Са-17, Mg-16, Fe-1	34-3 <i>✓260</i>
150	Картофельное пюре <i>Картофель. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в инд упак. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-180, Бел-4, Жир-6, Угл-27, А-40, С-32, Са-49, Mg-40, Fe-1	27-89 <i>✓2</i>
200	Чай с сахаром <i>Чай черный. Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	3-02 <i>✓16</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18 <i>✓184</i>
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28 <i>✓143</i>
Итого за Обед		кКал-821, Бел-30, Жир-27, Угл-118, А-65, С-55, Е-5, Са-153, Mg-132, Fe-7	104-88
Итого за		кКал-1334, Бел-48, Жир-62, Угл-154, А-499, С-56, Е-6, Са-294, Mg-168, Fe-12	189-53

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами _____ Мотовилова А.Н.

Директор _____ *О.А. Мотовилова* О.А. Мотовилова