

**Пижманская школа ( Школа 2021-2022)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
40	<b>Хлеб с сыром 30/10</b> <i>Хлеб пшеничный, Сыр п-твердый острый</i>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Угл-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	11-6
200	<b>Каша пшеничная молочная с маслом сливочным</b> <i>Крупа пшено шлифованное, Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шок упаковке, Сахар-песок, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия, Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-246, Бел-7, Жир-9, Угл-34, А-62, Са-125, Mg-43, Fe-1	19-39
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>Чай черный, Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	2-97
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-475, Бел-15, Жир-13, Угл-77, А-81, Е-1, Са-278, Mg-72, Fe-3	33-96
<b>Обед</b>			
60	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью и растительным маслом</b> <i>Капуста белокачанная, Морковь, Масло подсолнечное ДП, Сахар-песок, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-65, Бел-1, Жир-4, Угл-6, С-23, Е-2, Са-29, Mg-12	10-97
200	<b>Суп-пюре из картофеля</b> <i>Картофель, Морковь, Мука пшеничная в с-обогащением, Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шок упаковке, Масло сливочное обогащенное, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия, Масло сливочное-бройлеров 1 категория туника, Лист лавровый</i>	кКал-140, Бел-5, Жир-6, Угл-16, А-34, С-15, Са-57, Mg-27, Fe-1	26-95
70	<b>Биточки (котлеты) из мяса кур</b> <i>Грудинка цыплят-бройлеров 1 категория замороженное, Хлеб пшеничный, Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шок упаковке, Мука пшеничная в с-обогащением, Масло подсолнечное ДП, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-211, Бел-14, Жир-12, Угл-12, Са-34, Fe-1	35-33
150	<b>Изделия макаронные группы А отварные</b> <i>Макаронные гр.А, Соль йодированная с повышенным 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
30	<b>Соус красный основной</b> <i>Масло сливочное обогащенное, Мука пшеничная в с-обогащением, Томат-паста, Морковь, Лук репчатый, Сахар-песок, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-17, Жир-1, Угл-2, А-6, С-1, Са-3, Mg-2	2-34
200	<b>Компот из плодов свежих витаминизированный</b> <i>Яблоки, Сахар-песок, Кислота лимонная</i>	кКал-127, Угл-31, С-5, Са-16, Mg-6, Fe-1	9-01
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18
30	<b>хлеб ржано-пшеничный</b>	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28
<b>Итого за Обед</b>		кКал-1 028, Бел-33, Жир-30, Угл-155, А-75, С-44, Е-12, Са-178, Mg-89, Fe-6	98-76
<b>Итого за</b>		кКал-1 503, Бел-48, Жир-43, Угл-232, А-156, С-44, Е-13, Са-456, Mg-161, Fe-9	132-72

**Пижманская школа ( Школа 7-11 лет )**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
40	<b>Хлеб с сыром 30/10</b> <i>Хлеб пшеничный, Сыр п-твердый острый</i>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Угл-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	11-6
200	<b>Каша пшеничная молочная с маслом сливочным</b> <i>Крупа пшено шлифованное, Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шок упаковке, Сахар-песок, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия, Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-246, Бел-7, Жир-9, Угл-34, А-62, Са-125, Mg-43, Fe-1	19-39
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>Чай черный, Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	2-97
100	<b>Мандарин</b>		=
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-475, Бел-15, Жир-13, Угл-77, А-81, Е-1, Са-278, Mg-72, Fe-3	33-96
<b>Итого за</b>		кКал-475, Бел-15, Жир-13, Угл-77, А-81, Е-1, Са-278, Mg-72, Fe-3	33-96

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)
<b>Завтрак</b>			
40	<b>Хлеб с сыром 30/10</b> <i>Хлеб пшеничный, Сыр н-термодый обезжиренный</i>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Угл-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	11-6
200	<b>Каша пшеничная молочная с маслом сливочным</b> <i>Крупа пшеница нешлифованная, Молоко ультрапастеризованное обезжиренное в шло улитк, Сахар-песок, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия, Масло сливочное обезжиренное</i>	кКал-246, Бел-7, Жир-9, Угл-34, А-62, Са-125, Mg-43, Fe-1	19-39
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>Чай черный, Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	2-97
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-475, Бел-15, Жир-13, Угл-77, А-81, Е-1, Са-278, Mg-72, Fe-3	<b>33-96</b>
<b>Обед</b>			
60	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью и растительным маслом</b> <i>Капуста белокачанная, Морковь, Масло подсолнечное ДП, Сахар-песок, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-65, Бел-1, Жир-4, Угл-6, С-23, Е-2, Са-29, Mg-12	10-97
200	<b>Суп-пюре из картофеля</b> <i>Картофель, Морковь, Мука пшеничная в с обезжиренной, Молоко ультрапастеризованное обезжиренное в шло улитк, Масло сливочное обезжиренное, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия, Масло сливочное-бродящее I категории мука</i>	кКал-140, Бел-5, Жир-6, Угл-16, А-34, С-15, Са-57, Mg-27, Fe-1	26-95
70	<b>Биточки (котлеты) из мяса кур</b> <i>Грудинка цыпленок-бройлера I категории замороженное, Хлеб пшеничный, Молоко ультрапастеризованное обезжиренное в шло улитк, Мука пшеничная в с обезжиренная, Масло подсолнечное ДП, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-211, Бел-14, Жир-12, Угл-12, Са-34, Fe-1	35-33
150	<b>Изделия макаронные группы А отварные</b> <i>Макаронные гр.А, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия, Масло сливочное обезжиренное</i>	кКал-252, Бел-7, Жир-6, Угл-43, А-35, Е-9, Са-17, Mg-10, Fe-1	9-7
30	<b>Соус красный основной</b> <i>Масло сливочное обезжиренное, Мука пшеничная в с обезжиренной, Томат-паста, Морковь, Лук репчатый, Сахар-песок, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-17, Жир-1, Угл-2, А-6, С-1, Са-3, Mg-2	2-34
200	<b>Компот из плодов свежих витаминизированный</b> <i>Яблоки, Сахар-песок, Кислота лимонная</i>	кКал-127, Угл-31, С-5, Са-16, Mg-6, Fe-1	9-01
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	кКал-163, Бел-8, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18
30	<b>хлеб ржано-пшеничный</b>	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28
<b>Итого за Обед</b>		кКал-1028, Бел-33, Жир-30, Угл-155, А-75, С-44, Е-12, Са-178, Mg-89, Fe-6	<b>98-76</b>
<b>Полдник</b>			
50	<b>Печенье (готовый продукт промышленного производства)</b>	кКал-225, Бел-10, Жир-6, Угл-33, С-28, Са-8, Fe-1	18-15
<b>Итого за Полдник</b>		кКал-225, Бел-10, Жир-6, Угл-33, С-28, Са-8, Fe-1	<b>18-15</b>
<b>Ужин</b>			
250	<b>Жаркое по-домашнему</b> <i>Свинина, Картофель, Лук репчатый, Масло подсолнечное ДП, Томат-паста, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-434, Бел-20, Жир-22, Угл-40, С-50, Е-4, Са-46, Mg-76, Fe-5	75-85
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>Чай черный, Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	2-97
30	<b>Хлеб пшеничный</b>	кКал-196, Бел-7, Жир-1, Угл-40, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	2-61
30	<b>хлеб ржано-пшеничный</b>	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28
<b>Итого за Ужин</b>		кКал-744, Бел-28, Жир-23, Угл-109, А-1, С-50, Е-5, Са-86, Mg-119, Fe-9	<b>83-71</b>
<b>Полдник2</b>			
200	<b>Йогурт славянский жирн. 2,5%</b>	кКал-184, Бел-6, Жир-5, Угл-29	32-34
<b>Итого за Полдник2</b>		кКал-184, Бел-6, Жир-5, Угл-29	<b>32-34</b>
<b>Итого за</b>		кКал-2656, Бел-92, Жир-77, Угл-403, А-157, С-122, Е-18, Са-550, Mg-280, Fe-19	<b>266-92</b>

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

Мотовилова А.П.

Директор

О.А.Мотовилова

## Пижманская школа ( Школа 2021-2022)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
<b>Завтрак</b>			
50	<b>Булочка Ласка</b>	кКал-154, Бел-4, Жир-4, Угл-26, С-2, Е-1, Са-6, Mg-5	13-2
200	<b>Каша ячневая молочная с маслом сливочным</b> <i>Крупа ячневая, Молоко ультрапастеризованное обезжиренное в 1% ут.в.к., Сахар-песок, Соль йодированная с пониженным содержанием натрия, Масло сливочное обезжиренное</i>	кКал-219, Бел-6, Жир-6, Угл-34, А-40, С-1, Е-1, Са-136, Mg-32, Fe-1	16-62
200	<b>Какао с молоком</b> <i>Какао-порошок обезжиренный ДП, Молоко ультрапастеризованное обезжиренное в 1% ут.в.к., Сахар-песок</i>	кКал-158, Бел-3, Жир-3, Угл-29, А-20, С-6, Са-143, Mg-15	15-97
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-531, Бел-13, Жир-13, Угл-89, А-60, С-9, Е-2, Са-285, Mg-52, Fe-1	<b>45-79</b>
<b>Обед</b>			
60	<b>Винегрет овощной</b> <i>Курдюк, Свекла, Морковь, Огурцы консервированные, Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло подсолнечное ДП</i>	кКал-78, Бел-1, Жир-6, Угл-4, С-5, Е-1, Са-13, Mg-11	13-98
200	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> <i>Макаронные изделия, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло подсолнечное ДП, Соль йодированная с пониженным содержанием натрия, Масло цыгант-бройлера I категории, Лист лавровый</i>	кКал-95, Бел-4, Жир-3, Угл-13, А-4, С-6, Е-2, Са-19, Mg-13, Fe-1	11-68
80	кКал-122, Бел-12, Жир-6, Угл-5, С-1, Са-41, Fe-1	41-05	
150	<b>Картофельное пюре</b> <i>Картофель, Молоко ультрапастеризованное обезжиренное в 1% ут.в.к., Соль йодированная с пониженным содержанием натрия, Масло сливочное обезжиренное</i>	кКал-180, Бел-4, Жир-6, Угл-27, А-40, С-32, Са-49, Mg-40, Fe-1	25-66
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>Чай черный, Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	2-97
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18
30	<b>хлеб ржано-пшеничный</b>	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28
<b>Итого за Обед</b>		кКал-752, Бел-27, Жир-22, Угл-112, А-45, С-44, Е-4, Са-159, Mg-102, Fe-6	<b>99-8</b>
<b>Итого за</b>		кКал-1283, Бел-40, Жир-35, Угл-201, А-105, С-53, Е-6, Са-444, Mg-154, Fe-7	<b>145-59</b>

## Пижманская школа ( Школа 7-11лет )

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
<b>Завтрак</b>			
50	<b>Булочка Ласка</b>	кКал-154, Бел-4, Жир-4, Угл-26, С-2, Е-1, Са-6, Mg-5	13-2
200	<b>Каша ячневая молочная с маслом сливочным</b> <i>Крупа ячневая, Молоко ультрапастеризованное обезжиренное в 1% ут.в.к., Сахар-песок, Соль йодированная с пониженным содержанием натрия, Масло сливочное обезжиренное</i>	кКал-219, Бел-6, Жир-6, Угл-34, А-40, С-1, Е-1, Са-136, Mg-32, Fe-1	16-62
200	<b>Какао с молоком</b> <i>Какао-порошок обезжиренный ДП, Молоко ультрапастеризованное обезжиренное в 1% ут.в.к., Сахар-песок</i>	кКал-158, Бел-3, Жир-3, Угл-29, А-20, С-6, Са-143, Mg-15	15-97
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-531, Бел-13, Жир-13, Угл-89, А-60, С-9, Е-2, Са-285, Mg-52, Fe-1	<b>45-79</b>
<b>Итого за</b>		кКал-531, Бел-13, Жир-13, Угл-89, А-60, С-9, Е-2, Са-285, Mg-52, Fe-1	<b>45-79</b>

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
<b>Завтрак</b>			
50	<b>Булочка Ласка</b>	кКал-154, Бел-4, Жир-4, Угл-26, С-2, Е-1, Са-6, Mg-5	13-2
200	<b>Каша ячневая молочная с маслом сливочным</b> <i>Крупа ячневая, Молоко ультрапастеризованное обезжиренное и шло утук, Сахар-песок, Соль поваренная с пониженным содержанием натрия, Масло сливочное обезжиренное</i>	кКал-219, Бел-6, Жир-6, Угл-34, А-40, С-1, Е-1, Са-136, Mg-32, Fe-1	16-62
200	<b>Какао с молоком</b> <i>Какао-порошок обезжиренный ДП, Молоко ультрапастеризованное обезжиренное и шло утук, Сахар-песок</i>	кКал-158, Бел-3, Жир-3, Угл-29, А-20, С-6, Са-143, Mg-15	15-97
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>45-79</b>
<b>Обед</b>			
60	<b>Винегрет овощной</b> <i>Картофель, Свекла, Морковь, Огурцы консервированные, Консервация квашеная, Лук репчатый, Масло подсолнечное ДП</i>	кКал-78, Бел-1, Жир-6, Угл-4, С-5, Е-1, Са-13, Mg-11	13-98
200	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> <i>Макаронны гр.А, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло подсолнечное ДП, Соль поваренная с пониженным содержанием натрия, Масло сливочное 1 категории туника</i>	кКал-95, Бел-4, Жир-3, Угл-13, А-4, С-6, Е-2, Са-19, Mg-13, Fe-1	11-68
80	<b>Рыба, тушеная с овощами</b> <i>Рыба свежемороженая ФНПЕ, Лук репчатый, Масло подсолнечное ДП, Сахар-песок, Соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-122, Бел-12, Жир-6, Угл-5, С-1, Са-41, Fe-1	41-05
150	<b>Картофельное пюре</b> <i>Картофель, Молоко ультрапастеризованное обезжиренное и шло утук, Соль поваренная с пониженным содержанием натрия, Масло сливочное обезжиренное</i>	кКал-180, Бел-4, Жир-6, Угл-27, А-40, С-32, Са-49, Mg-40, Fe-1	25-66
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>Чай черный, Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	2-97
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18
30	<b>хлеб ржано-пшеничный</b>	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28
<b>Итого за Обед</b>			<b>99-8</b>
<b>Полдник</b>			
100	<b>Манник</b> <i>Крупа манная, Яйцо столовое, Сахар-песок, Сметана 15%, Масло сливочное обезжиренное</i>	кКал-386, Бел-7, Жир-18, Угл-49, А-136, Е-1, Са-50, Mg-14, Fe-1	38-36
<b>Итого за Полдник</b>			<b>38-36</b>
<b>Ужин</b>			
200	<b>Пельмени п/ф готовый</b> <i>пельмени, Сметана 15%, Соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-517, Бел-20, Жир-36, Угл-30, А-54, Са-57, Mg-31, Fe-3	97-45
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>Чай черный, Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	2-97
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18
30	<b>хлеб ржано-пшеничный</b>	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28
<b>Итого за Ужин</b>			<b>104-88</b>
<b>Полдник2</b>			
200	<b>Йогурт славянский жирн. 2,5%</b>	кКал-184, Бел-6, Жир-5, Угл-29	32-34
<b>Итого за Полдник2</b>			<b>32-34</b>
<b>Итого за</b>			<b>321-17</b>

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

Мотовилова Л.П.

Директор

О.А.Мотовилова

**Пижсанская школа ( Школа 2021-2022)**

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
<b>Завтрак</b>			
40	<b>Хлеб с маслом 30/10</b> <i>Хлеб пшеничный, Масло сливочное обогатненное</i>	кКал-145, Бел-2, Жир-9, Угл-15, А-59, Са-8, Mg-10, Fe-1	13-48
40	<b>Яйцо отварное</b>	кКал-63, Бел-5, Жир-5, А-100, Са-22, Mg-5, Fe-1	14-85
200	<b>Суп молочный с лапшой</b> <i>Молоко ультрапастеризованное обогатненное в шип утук, Макароны гр.А, Масло сливочное обогатненное, Сахар-песок, Соль йодированная с повышенным содержанием иодидов</i>	кКал-121, Бел-4, Жир-4, Угл-16, А-24, С-1, Са-108, Mg-14	14-44
200	<b>Чай с лимоном</b> <i>Чай черный, Сахар-песок, Лимон</i>	кКал-64, Бел-63, Угл-15, А-1, С-3, Са-17, Mg-7, Fe-1	6-85
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-393, Бел-74, Жир-18, Угл-46, А-184, С-4, Са-155, Mg-36, Fe-3	<b>49-62</b>
<b>Обед</b>			
60	<b>Салат из свеклы с сыром</b> <i>Свекла, Сыр п-творожный овеский, Масло подсолнечное ДП, Соль йодированная с повышенным содержанием иодидов</i>	кКал-141, Бел-3, Жир-13, Угл-4, С-4, Е-4, Са-115, Mg-13, Fe-1	19-12
200	<b>Суп картофельный с сыром</b> <i>Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное обогатненное, Соль йодированная с повышенным содержанием иодидов, Сыр п-творожный овеский, Масло цыплят-бройлеров I категории тушка</i>	кКал-123, Бел-6, Жир-6, Угл-12, А-15, С-15, Са-89, Mg-29, Fe-1	24-04
200	<b>Плов из мяса кур</b> <i>Груока цыплят-бройлеров I категории замороженное, Лук репчатый, Морковь, Крупа рисовая, Масло подсолнечное ДП, Томат-паста, Соль йодированная с повышенным содержанием иодидов</i>	кКал-259, Бел-14, Жир-12, Угл-24, А-25, С-3, Е-1, Са-19, Mg-32, Fe-1	43-43
200	<b>Компот из яблок с клюквой</b> <i>Яблоки, Клюква с м, Сахар-песок</i>	кКал-76, Угл-18, С-1, Са-19, Mg-8	7-24
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18
30	<b>хлеб ржано-пшеничный</b>	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28
<b>Итого за Обед</b>		кКал-815, Бел-29, Жир-32, Угл-103, А-40, С-23, Е-6, Са-264, Mg-114, Fe-5	<b>98-29</b>
<b>Итого за</b>		кКал-1 208, Бел-103, Жир-50, Угл-149, А-224, С-27, Е-6, Са-419, Mg-150, Fe-8	<b>147-91</b>

**Пижсанская школа ( Школа 7-11лет )**

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
<b>Завтрак</b>			
60	<b>Винегрет овощной</b> <i>Картофель, Свекла, Морковь, Огурцы консервированные, Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло подсолнечное ДП</i>	кКал-78, Бел-1, Жир-6, Угл-4, С-5, Е-1, Са-13, Mg-11	13-98
150	<b>Плов из мяса кур</b> <i>Груока цыплят-бройлеров I категории замороженное, Лук репчатый, Морковь, Крупа рисовая, Масло подсолнечное ДП, Томат-паста, Соль йодированная с повышенным содержанием иодидов</i>	кКал-194, Бел-10, Жир-9, Угл-18, А-18, С-2, Е-1, Са-14, Mg-24, Fe-1	32-57
30	<b>Хлеб пшеничный</b>	кКал-196, Бел-7, Жир-1, Угл-40, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	2-61
200	<b>Чай с лимоном</b> <i>Чай черный, Сахар-песок, Лимон</i>	кКал-64, Бел-63, Угл-15, А-1, С-3, Са-17, Mg-7, Fe-1	6-85
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-532, Бел-81, Жир-16, Угл-77, А-19, С-10, Е-3, Са-63, Mg-70, Fe-4	<b>56-01</b>
<b>Итого за</b>		кКал-532, Бел-81, Жир-16, Угл-77, А-19, С-10, Е-3, Са-63, Mg-70, Fe-4	<b>56-01</b>

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

Мотовилова Л.П.

Директор

О.Л. Мотовилова

**Пижманская школа ( Интернат 2021-2022)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
40	<b>Хлеб с маслом 30/10</b> <i>Хлеб пшеничный, Масло сливочное обогатненное</i>	кКал-145, Бел-2, Жир-9, Угл-15, А-59, Са-8, Mg-10, Fe-1	13-48
40	<b>Яйцо отварное</b>	кКал-63, Бел-8, Жир-5, А-100, Са-22, Mg-5, Fe-1	14-85
200	<b>Суп молочный с лапшой</b> <i>Молоко ультрапастеризованное обогатненное и под увар, Макароны гр.А, Масло сливочное обогатненное, Сахар-песок, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-121, Бел-4, Жир-4, Угл-16, А-24, С-1, Са-108, Mg-14	14-44
200	<b>Чай с лимоном</b> <i>Чай черный, Сахар-песок, Лимон</i>	кКал-64, Бел-63, Угл-15, А-1, С-3, Са-17, Mg-7, Fe-1	6-85
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-393, Бел-74, Жир-18, Угл-46, А-184, С-4, Са-155, Mg-36, Fe-3	49-62
<b>Обед</b>			
60	<b>Салат из свеклы с сыром</b> <i>Свекла, Сыр п-тертый детский, Масло подсолнечное ДП, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-141, Бел-3, Жир-13, Угл-4, С-4, Е-4, Са-115, Mg-13, Fe-1	19-12
200	<b>Суп картофельный с сыром</b> <i>Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное обогатненное, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия, Сыр п-тертый детский, Аквацеллюлоза-броулеров 1 категории туника</i>	кКал-123, Бел-6, Жир-6, Угл-12, А-15, С-15, Са-89, Mg-29, Fe-1	24-04
200	<b>Плов из мяса кур</b> <i>Грудинка цыпленка-бройлера 1 категории заморозенное, Лук репчатый, Морковь, Крупа рисовая, Масло подсолнечное ДП, Томат-паста, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-259, Бел-14, Жир-12, Угл-24, А-25, С-3, Е-1, Са-19, Mg-32, Fe-1	43-43
200	<b>Компот из яблок с клюквой</b> <i>Яблоки, Клюква с м, Сахар-песок</i>	кКал-76, Угл-18, С-1, Са-19, Mg-8	7-24
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18
30	<b>хлеб ржано-пшеничный</b>	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28
<b>Итого за Обед</b>		кКал-815, Бел-29, Жир-32, Угл-103, А-40, С-23, Е-6, Са-264, Mg-114, Fe-5	98-29
<b>Полдник</b>			
50	<b>Булочное изделие Калейдоскоп</b>	кКал-154, Бел-4, Жир-4, Угл-26, С-2, Е-1, Са-6, Mg-5	13-2
<b>Итого за Полдник</b>		кКал-154, Бел-4, Жир-4, Угл-26, С-2, Е-1, Са-6, Mg-5	13-2
<b>Ужин</b>			
70	<b>Наггетсы куриные</b> <i>Грудинка цыпленка-бройлера 1 категории заморозенное, Яйцо столовое, Мука пшеничная в с обогатненной, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия, Сахар-песок, 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
150	<b>Изделия макаронные группы А отварные</b> <i>Макаронны гр.А, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия, Масло сливочное обогатненное</i>	кКал-252, Бел-7, Жир-6, Угл-43, А-35, Е-9, Са-17, Mg-10, Fe-1	9-7
30	<b>Соус красный основной</b> <i>Масло сливочное обогатненное, Мука пшеничная в с обогатненной, Томат-паста, Морковь, Лук репчатый, Сахар-песок, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-17, Жир-1, Угл-2, А-6, С-1, Са-3, Mg-2	2-34
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>Чай черной, Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	2-97
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18
30	<b>хлеб ржано-пшеничный</b>	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28
<b>Итого за Ужин</b>		кКал-759, Бел-25, Жир-22, Угл-119, А-62, С-2, Е-12, Са-74, Mg-66, Fe-5	53-77
<b>Полдник2</b>			
200	<b>Йогурт славянский жирн. 2,5%</b>	кКал-184, Бел-6, Жир-5, Угл-29	32-34
<b>Итого за Полдник2</b>		кКал-184, Бел-6, Жир-5, Угл-29	32-34
<b>Итого за</b>		кКал-2305, Бел-138, Жир-81, Угл-323, А-286, С-31, Е-19, Са-499, Mg-221, Fe-13	247-22

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

Мотовилова А.Н.

Директор

О.А.Мотовилова

## Пижжанская школа ( Школа 2021-2022)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
<u>Завтрак</u>			
40	<b>Хлеб с сыром 30/10</b> <i>Хлеб пшеничный, Сыр и-твердый детский</i>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Угл-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	11-6
100/25	<b>Запеканка из творога 100/25</b> <i>Творог, Крупа манная, Сахар-песок, Яйцо столовое, Сухари панировочные, Сметана 15%, Масло сливочное обжаренное, Масло сливочное</i>	кКал-333, Бел-27, Жир-15, Угл-21, А-87, С-1, Е-1, Са-235, Mg-35, Fe-1	60-09
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>Чай черный, Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	2-97
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-562, Бел-35, Жир-19, Угл-64, А-106, С-1, Е-2, Са-388, Mg-64, Fe-3	74-66
<u>Обед</u>			
60	<b>Салат "Степной"</b> <i>Картофель, Огурцы консервированные, Морковь, Лук репчатый, Зеленый горошек, Масло подсолнечное ДП, Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>		13-91
200	<b>Щи из свежей капусты со сметаной</b> <i>Капуста белокочанная, Картофель, Морковь, Масло подсолнечное ДП, Соль йодированная с пониженным содержанием натрия, Сметана 15%, Лук репчатый, Масло сливочное-брызгатор 1 категории туника</i>	кКал-93, Бел-4, Жир-5, Угл-7, А-12, С-24, Е-1, Са-47, Mg-21, Fe-1	20-33
50/50	<b>Гуляш из свинины</b> <i>Свинина, Лук репчатый, Масло подсолнечное ДП, Томат-паста, Мука пшеничная и с обжаренной, Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-187, Бел-14, Жир-13, Угл-3, Са-8, Mg-18, Fe-2	53-2
150	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>Крупа гречневая, Соль йодированная с пониженным содержанием натрия, Масло сливочное обжаренное</i>	кКал-231, Бел-8, Жир-6, Угл-36, А-31, Е-1, Са-20, Mg-126, Fe-4	16-9
200	<b>Компот из изюма</b> <i>Сахар-песок, Изюм</i>	кКал-83, Угл-20, Са-21, Mg-9	5-74
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18
30	<b>хлеб ржано-пшеничный</b>	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28
<b>Итого за Обед</b>		кКал-819, Бел-32, Жир-25, Угл-111, А-43, С-24, Е-3, Са-118, Mg-206, Fe-9	114-54
<b>Итого за</b>		кКал-1372, Бел-67, Жир-44, Угл-175, А-149, С-25, Е-5, Са-506, Mg-270, Fe-12	189-2

## Пижжанская школа ( Школа 7-11 лет )

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
<u>Завтрак</u>			
40	<b>Хлеб с сыром 30/10</b> <i>Хлеб пшеничный, Сыр и-твердый детский</i>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Угл-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	11-6
100/25	<b>Запеканка из творога 100/25</b> <i>Творог, Крупа манная, Сахар-песок, Яйцо столовое, Сухари панировочные, Сметана 15%, Масло сливочное обжаренное, Масло сливочное</i>	кКал-333, Бел-27, Жир-15, Угл-21, А-87, С-1, Е-1, Са-235, Mg-35, Fe-1	60-09
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>Чай черный, Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	2-97
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-562, Бел-35, Жир-19, Угл-64, А-106, С-1, Е-2, Са-388, Mg-64, Fe-3	74-66
<b>Итого за</b>		кКал-562, Бел-35, Жир-19, Угл-64, А-106, С-1, Е-2, Са-388, Mg-64, Fe-3	74-66

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

Мотовилова А.И.

Директор

О.А.Мотовилова

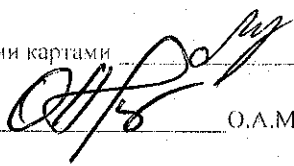
## Пижманская школа ( Интернат 2021-2022)

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
40	<b>Хлеб с сыром 30/10</b> <i>Хлеб пшеничный, Сыр н-твердый острый</i>	кКал-168, Бел-8, Жир-1, Угл-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	11-6
100/25	<b>Запеканка из творога 100/25</b> <i>Творог, Крупа манная, Сахар-песок, Яйцо столовое, Сухари панировочные, Сметана 15%, Масло сливочное обогатненное, Молоко сгущенное</i>	кКал-333, Бел-27, Жир-15, Угл-21, А-87, С-1, Е-1, Са-235, Mg-35, Fe-1	60-09
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>Чай черный, Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	2-97
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-562, Бел-35, Жир-19, Угл-64, А-106, С-1, Е-2, Са-388, Mg-64, Fe-3	74-66
<b>Обед</b>			
60	<b>Салат "Стенной"</b> <i>Картофель, Огурцы консервированные, Морковь, Лук репчатый, Зеленый горошек, Масло подсолнечное ДП, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия</i>		13-91
200	<b>Щи из свежей капусты со сметаной</b> <i>Капуста белокочанная, Картофель, Морковь, Масло подсолнечное ДП, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия, Сметана 15%, Лук репчатый, Мясо индейки-бройлеры 1 категории тушка</i>	кКал-93, Бел-4, Жир-5, Угл-7, А-12, С-24, Е-1, Са-47, Mg-21, Fe-1	20-33
50/50	<b>Гуляш из свинины</b> <i>Свинина, Лук репчатый, Масло подсолнечное ДП, Томат-паста, Мука пшеничная в с обогатненной, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-187, Бел-14, Жир-13, Угл-3, Са-8, Mg-18, Fe-2	53-2
150	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>Крупа гречневая, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия, Масло сливочное обогатненное</i>	кКал-231, Бел-8, Жир-6, Угл-36, А-31, Е-1, Са-20, Mg-126, Fe-4	16-9
200	<b>Компот из изюма</b> <i>Сахар-песок, Изюм</i>	кКал-83, Угл-20, Са-21, Mg-9	5-74
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18
30	<b>хлеб ржано-пшеничный</b>	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28
<b>Итого за Обед</b>		кКал-810, Бел-32, Жир-25, Угл-111, А-43, С-24, Е-3, Са-118, Mg-206, Fe-9	114-54
<b>Полдник</b>			
50	<b>Вафли с молочно-жировой начинкой обогащенные для детского питания</b>	кКал-181, Бел-1, Жир-10, Угл-21, А-2, Е-2, Са-3, Mg-2	22-52
<b>Итого за Полдник</b>		кКал-181, Бел-1, Жир-10, Угл-21, А-2, Е-2, Са-3, Mg-2	22-52
<b>Ужин</b>			
150	<b>Омлет натуральный</b> <i>Молоко ультрапастеризованное обогатненное в/во ув, Яйцо столовое, Масло сливочное обогатненное, Соль йодированная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-307, Бел-16, Жир-26, Угл-3, А-374, С-1, Е-1, Са-118, Mg-20, Fe-3	68
200	<b>Компот из плодов свежих витаминизированный</b> <i>Яблоки, Сахар-песок, Кислота лимонная</i>	кКал-127, Угл-31, С-5, Са-16, Mg-6, Fe-1	9-01
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18
30	<b>хлеб ржано-пшеничный</b>	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28
<b>Итого за Ужин</b>		кКал-650, Бел-22, Жир-27, Угл-79, А-374, С-6, Е-2, Са-156, Mg-58, Fe-6	81-47
<b>Полдник2</b>			
200	<b>Йогурт славянский жирн. 2,5%</b>	кКал-184, Бел-6, Жир-5, Угл-29	32-34
<b>Итого за Полдник2</b>		кКал-184, Бел-6, Жир-5, Угл-29	32-34
<b>Итого за</b>		кКал-2387, Бел-96, Жир-86, Угл-304, А-525, С-31, Е-9, Са-665, Mg-330, Fe-18	325-53

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

Мотовилова А.П.

Директор

  
О.А. Мотовилова



## Пижжанская школа ( Школа 2021-2022)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
40	<b>Батон с маслом 30/10</b> <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
200	<b>Каша рисовая молочная с маслом сливочным</b> <i>Крупа рисовая. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шло у пак. Сахар-песок. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-277, Бел-6, Жир-7, Угл-47, А-44, С-1, Са-136, Mg-41, Fe-1	24-45
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>Кофейный напиток обогащенный ДП. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шло у пак. Сахар-песок</i>	кКал-106, Бел-3, Жир-3, Угл-16, А-20, С-7, Са-125, Mg-15	15-44
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-461, Бел-11, Жир-11, Угл-78, А-64, С-8, Е-1, Са-268, Mg-66, Fe-2	<b>54-54</b>
<b>Обед</b>			
60	<b>Салат "Мазайка"</b> <i>Картофель. Морковь. Кукуруза консервированная. Огурцы. Масло растительное ДПП. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-106, Бел-2, Жир-6, Угл-12, С-5, Е-2, Са-14, Mg-25, Fe-1	14-83
200	<b>Борщ со сметаной</b> <i>Свекла. Капуста белокочанная. Картофель. Морковь. Лук репчатый. Тыква-паста. Масло растительное ДПП. Сахар-песок. Кислота лимонная. Вода. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Сметана 15%. Масло цыпленка-бройлера 1 категории тушки</i>	кКал-94, Бел-2, Жир-5, Угл-11, А-5, С-21, Е-2, Са-44, Mg-20, Fe-1	22-42
70	<b>Котлета Особая</b> <i>Свинина. Лук репчатый. Хлеб пшеничный. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шло у пак. Сахари панцированные. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-115, Бел-8, Жир-6, Угл-9, А-2, С-2, Са-34, Mg-20, Fe-1	33-46
150	<b>Картофельное пюре</b> <i>Картофель. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шло у пак. 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	24-64
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>Чай черный. Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	2-97
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18
30	<b>хлеб ржано-пшеничный</b>	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28
<b>Итого за Обед</b>		кКал-772, Бел-22, Жир-24, Угл-122, А-48, С-60, Е-5, Са-178, Mg-143, Fe-7	<b>102-78</b>
<b>Итого за</b>		кКал-1233, Бел-33, Жир-35, Угл-200, А-112, С-68, Е-6, Са-446, Mg-209, Fe-9	<b>157-32</b>

## Пижжанская школа ( Школа 7-11 лет )

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
40	<b>Батон с маслом 30/10</b> <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
200	<b>Каша рисовая молочная с маслом сливочным</b> <i>Крупа рисовая. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шло у пак. Сахар-песок. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-277, Бел-6, Жир-7, Угл-47, А-44, С-1, Са-136, Mg-41, Fe-1	24-45
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>Кофейный напиток обогащенный ДП. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шло у пак. Сахар-песок</i>	кКал-106, Бел-3, Жир-3, Угл-16, А-20, С-7, Са-125, Mg-15	15-44
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-461, Бел-11, Жир-11, Угл-78, А-64, С-8, Е-1, Са-268, Mg-66, Fe-2	<b>54-54</b>
<b>Итого за</b>		кКал-461, Бел-11, Жир-11, Угл-78, А-64, С-8, Е-1, Са-268, Mg-66, Fe-2	<b>54-54</b>

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

Мотовилова А.Н.

Директор

О.А.Мотовилова

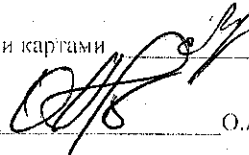
## Пижманская школа ( Интернат 2021-2022)

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>Завтрак</u></b>			
40	<b>Батон с маслом 30/10</b> <i>Батон из муки 1 сорта. Масло сливочное обжаренное</i>	кКал-78, Бел-2, Жир-1, Угл-15, Е-1, Са-7, Mg-10, Fe-1	14-65
200	<b>Каша рисовая молочная с маслом сливочным</b> <i>Крупа рисовая, Молоко ультрапастеризованное обжаренное в это упак, Сахар-песок, Соль поваренная с повышенным содержанием натрия, Масло сливочное обжаренное</i>	кКал-277, Бел-6, Жир-7, Угл-47, А-44, С-1, Са-136, Mg-41, Fe-1	24-45
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>Кофейный напиток обжаренный ДП, Молоко ультрапастеризованное обжаренное в это упак, Сахар-песок</i>	кКал-106, Бел-3, Жир-3, Угл-16, А-20, С-7, Са-125, Mg-15	15-44
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-461, Бел-11, Жир-11, Угл-78, А-64, С-8, Е-1, Са-268, Mg-66, Fe-2	<b>54-54</b>
<b><u>Обед</u></b>			
60	<b>Салат "Мазайка"</b> <i>Картофель, Морковь, Кукуруза консервированная, Огурцы, Масло подсолнечное ДП, Соль поваренная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-106, Бел-2, Жир-6, Угл-12, С-5, Е-2, Са-14, Mg-25, Fe-1	14-83
200	<b>Борщ со сметаной</b> <i>Свекла, Капуста белокочанная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томат-паста, Масло подсолнечное ДП, Сахар-песок, Кислота лимонная, Вода, Соль поваренная с повышенным содержанием натрия, Сметана 15%, Масло сливочное-оригинал 1 категории мука</i>	кКал-94, Бел-2, Жир-5, Угл-11, А-5, С-21, Е-2, Са-44, Mg-20, Fe-1	22-42
70	<b>Котлета Особая</b> <i>Свинина, Лук репчатый, Хлеб пшеничный, Молоко ультрапастеризованное обжаренное в это упак, Сухари пшеничные, Соль поваренная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-115, Бел-8, Жир-6, Угл-9, А-2, С-2, Са-34, Mg-20, Fe-1	33-46
150	<b>Картофельное пюре</b> <i>Картофель, Молоко ультрапастеризованное обжаренное в это упак, Соль поваренная с повышенным содержанием натрия, Масло сливочное обжаренное</i>	кКал-180, Бел-4, Жир-6, Угл-27, А-40, С-32, Са-49, Mg-40, Fe-1	24-64
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>Чай черный, Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	2-97
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-18
30	<b>хлеб ржано-пшеничный</b>	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28
<b>Итого за Обед</b>		кКал-772, Бел-22, Жир-24, Угл-122, А-48, С-60, Е-5, Са-178, Mg-143, Fe-7	<b>102-78</b>
<b>Итого за</b>		кКал-1 233, Бел-33, Жир-35, Угл-200, А-112, С-68, Е-6, Са-446, Mg-209, Fe-9	<b>157-32</b>

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

Мотовилова А.П.

Директор \_\_\_\_\_



О.А.Мотовилова