

## Средняя школа Пижанка ( 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	<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 ✓ 181
150	<b>Омлет натуральный</b> <i>Молоко ультрапастеризованное обогатненное в шю упаковке. Яйца столовые. Масло сливочное обогатненное. 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	67-27 ✓ 149
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 ✓ 16
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-513, Бел-18, Жир-35, Угл-36, А-434, С-1, E-1, Са-141, Mg-36, Fe-5	83-24
<u>Обед</u>			
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, E-1, Са-13, Mg-11	13-98 ✓ 135
200	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>Картофель. Горох колотый. Морковь. Лук репчатый. Масло подсолнечное ДП. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Мясо цыплят-бройлеров I категории тушка</i>	кКал-115, Бел-5, Жир-3, Угл-16, С-6, Са-25, Mg-30, Fe-2	16-4 ✓ 58
80	<b>Рыба, тушеная с овощами</b> <i>Рыба свежемороженая ФНП. Морковь. Лук репчатый. Масло подсолнечное ДП. Сахар-песок. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-122, Бел-12, Жир-6, Угл-5, С-1, Са-41, Fe-1	35-41 ✓ 99
150	<b>Картофельное пюре</b> <i>Картофель. Молоко ультрапастеризованное обогатненное в шю упаковке. Соль йодированная с пониженным содержанием натрия. Масло сливочное обогатненное</i>	кКал-182, Бел-4, Жир-6, Угл-27, А-40, С-32, Са-50, Mg-40, Fe-2	26-52 ✓ 2
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 ✓ 246
30	<b>Хлеб пшеничный</b>	кКал-196, Бел-7, Жир-1, Угл-40, E-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	2-61 ✓ 184
30	<b>хлеб ржано-пшеничный</b>	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28 ✓ 143
<b>Итого за Обед</b>		кКал-822, Бел-30, Жир-22, Угл-121, А-40, С-45, E-2, Са-173, Mg-126, Fe-8	104-44
<b>Итого за</b>		кКал-1335, Бел-48, Жир-57, Угл-157, А-474, С-46, E-3, Са-314, Mg-162, Fe-13	187-68

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

Директор \_\_\_\_\_ О.А.Мотовилова

**Средняя школа Пижанка (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	<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 <i>16</i>
30	<b>Кукуруза конс.(гарнировка)</b>	кКал-98, Бел-3, Жир-1, Угл-18, Са-10, Mg-31, Fe-1	4-38 <i>242</i>
80	<b>Кура отварная</b> <i>Грудка цыпленка-бройлера I категории замороженное, Лук репчатый</i>	кКал-119, Бел-409, Жир-345, Угл-7, А-871, В1-1, С-16, Е-13, Са-337, Mg-344, Fe-32	32-54 <i>117</i>
150	<b>Картофельное пюре</b> <i>Картофель, Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю упаковке, Соль поваренная с пониженным содержанием натрия, Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-182, Бел-4, Жир-6, Угл-27, А-40, С-32, Са-50, Mg-40, Fe-2	26-52 <i>2</i>
30	<b>Хлеб пшеничный</b>	кКал-196, Бел-7, Жир-1, Угл-40, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	2-61 <i>184</i>
200	<b>Сок</b>	кКал-92, Бел-1, Угл-20, С-4, Са-14, Mg-8, Fe-3	=
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-748, Бел-424, Жир-353, Угл-130, А-912, В1-1, С-52, Е-14, Са-445, Mg-457, Fe-41	<b>69-02</b>
<b>Итого за</b>		кКал-748, Бел-424, Жир-353, Угл-130, А-912, В1-1, С-52, Е-14, Са-445, Mg-457, Fe-41	<b>69-02</b>

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

Директор \_\_\_\_\_ *О.А. Мотовилова* О.А. Мотовилова

**Интернат ( 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 обогащенное</i>	кКал-145, Бел-2, Жир-9, Угл-15, А-59, Са-8, Mg-10, Fe-1	13 <i>181</i>
150	<b>Омлет натуральный</b> <i>Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шип упаковке, Яйцо столовое, Масло сливочное обогащенное, Соль поваренная 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	67-27 <i>149</i>
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 <i>116</i>
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-513, Бел-18, Жир-35, Угл-36, А-434, С-1, Е-1, Са-141, Mg-36, Fe-5	83-24
<b>Обед</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 <i>135</i>
200	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>Картофель, Горох колотый, Морковь, Лук репчатый, Масло подсолнечное ДП, Соль поваренная с пониженным содержанием натрия, Мясо вырезка-бройлеров 1 категории тушка</i>	кКал-115, Бел-5, Жир-3, Угл-16, С-6, Са-25, Mg-30, Fe-2	16-4 <i>58</i>
80	<b>Рыба, тушеная с овощами</b> <i>Рыба свежемороженая ФВ, ЛФ, Морковь, 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	35-41 <i>99</i>
150	<b>Картофельное пюре</b> <i>Картофель, Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шип упаковке, Соль поваренная с пониженным содержанием натрия, Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-182, Бел-4, Жир-6, Угл-27, А-40, С-32, Са-50, Mg-40, Fe-2	26-52 <i>12</i>
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 <i>246</i>
30	<b>Хлеб пшеничный</b>	кКал-196, Бел-7, Жир-1, Угл-40, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	2-61 <i>184</i>
30	<b>хлеб ржано-пшеничный</b>	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-28 <i>143</i>
<b>Итого за Обед</b>		кКал-822, Бел-30, Жир-22, Угл-121, А-40, С-45, Е-2, Са-173, Mg-126, Fe-8	104-44
<b>Итого за</b>		кКал-1335, Бел-48, Жир-57, Угл-157, А-474, С-46, Е-3, Са-314, Mg-162, Fe-13	187-68

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

*М* Мотовилова А.И.Директор *С*

О.А.Мотовилова

АКТ №

замены готового блюда

Комиссия в составе:

Мотовиловой А.Н. зав. производством,

Самохвал Г.М., повар,

Составили настоящий акт о том, что произведена замена блюд из  
примерного 10-дневного меню.

Назначение: завтрак, обед

Наименование заменяемого блюда:

Каша из сухофруктов

Наименование замещающего блюда:

Каша из яблок с клюквой

Причина:

Несвоевременная поставка продукта  
с коробки

Члены комиссии:

Мотовилова А.Н. 

, Самохвал Г.М. 

Данная замена блюд не  
ухудшает качество питания, а  
высоко питательное витаминное  
в рационе школьников