

Пижманская 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 в-творожный остескил</i>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Угл-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	13-73 <i>✓170</i>
100/25	Запеканка из творога 100/25 <i>Творог: Крупа манная, Сахар-песок, Яйцо столовое, Сухари панировочные, Сметана 15%, Масло сливочное обогаченное, Молоко сгущенное</i>	кКал-333, Бел-27, Жир-15, Угл-21, А-87, С-1, Е-1, Са-235, Mg-35, Fe-1	67-3 <i>✓366</i>
200	Чай с сахаром <i>Чай черный, Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	4-44 <i>✓16</i>
Итого за Завтрак		кКал-562, Бел-35, Жир-19, Угл-64, А-106, С-1, Е-2, Са-388, Mg-64, Fe-3	85-47
<u>Обед</u>			
30	Огурцы свежие	кКал-8, Угл-2, С-3, Са-14, Mg-8	12-85 <i>✓200</i>
200	Борщ со сметаной <i>Свекла, Капуста белокочанная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томат-паста, Масло подсолнечное ЛП, Сахар-песок, Кислота лимонная, Вода, Соль поваренная с пониженным содержанием натрия, Сметана 15%, Мясо цыплят-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	26-27 <i>✓114</i>
50/50	Гуляш из свинины <i>Свинина, Лук репчатый, Масло подсолнечное ЛП, Томат-паста, Мука пшеничная в с обогаченная, Соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-187, Бел-14, Жир-13, Угл-3, Са-8, Mg-18, Fe-2	55-66 <i>✓156</i>
150	Каша гречневая рассыпчатая <i>Крупа гречневая, Соль поваренная с пониженным содержанием натрия, Масло сливочное обогаченное</i>	кКал-234, Бел-8, Жир-6, Угл-36, А-31, Е-1, Са-20, Mg-127, Fe-4	20-11 <i>✓12</i>
200	Компот из изюма <i>Сахар-песок, Изюм</i>	кКал-83, Угл-20, Са-21, Mg-9	8-2 <i>✓4</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-51 <i>✓184</i>
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-57 <i>✓143</i>
Итого за Обед		кКал-822, Бел-30, Жир-25, Угл-117, А-36, С-24, Е-4, Са-129, Mg-214, Fe-9	128-17
Итого за		кКал-1384, Бел-65, Жир-44, Угл-181, А-142, С-25, Е-6, Са-517, Mg-278, Fe-12	213-64

Пижманская 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 в-творожный остескил</i>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Угл-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	<i>✓170</i>
100/25	Запеканка из творога 100/25 <i>Творог: Крупа манная, Сахар-песок, Яйцо столовое, Сухари панировочные, Сметана 15%, Масло сливочное обогаченное, Молоко сгущенное</i>	кКал-333, Бел-27, Жир-15, Угл-21, А-87, С-1, Е-1, Са-235, Mg-35, Fe-1	<i>✓366</i>
200	Чай с сахаром <i>Чай черный, Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	<i>✓16</i>
Итого за Завтрак		кКал-562, Бел-35, Жир-19, Угл-64, А-106, С-1, Е-2, Са-388, Mg-64, Fe-3	
Итого за		кКал-562, Бел-35, Жир-19, Угл-64, А-106, С-1, Е-2, Са-388, Mg-64, Fe-3	

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

Моговилова А.Н.

Директор

О.А. Моговилова

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 и-творожный, сметана</i>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Угл-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	13-73 <i>180</i>
100/25	Запеканка из творога 100/25 <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	67-3 <i>366</i>
200	Чай с сахаром <i>Чай зеленый, Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	4-44 <i>16</i>
Итого за Завтрак		кКал-562, Бел-35, Жир-19, Угл-64, А-106, С-1, Е-2, Са-388, Mg-64, Fe-3	85-47
Обед			
30	Огурцы свежие	кКал-8, Угл-2, С-3, Са-14, Mg-8	12-85 <i>200</i>
200	Борщ со сметаной <i>Свекла, Капуста белокачанная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томат-паста, Масло подсолнечное, ДП, Сахар-песок, Кислота лимонная, Вода, Соль поваренная с повышенным содержанием натрия, Сметана 15%, Мясо говядины-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	26-27 <i>114</i>
50/50	Гуляш из свинины <i>Свинина, Лук репчатый, Масло подсолнечное ДП, Томат-паста, Мука пшеничная в/с обогатненная, Соль поваренная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-187, Бел-14, Жир-13, Угл-3, Са-8, Mg-18, Fe-2	55-66 <i>156</i>
150	Каша гречневая рассыпчатая <i>Крупа гречневая, Соль поваренная с повышенным содержанием натрия, Масло сливочное обогатненное</i>	кКал-234, Бел-8, Жир-6, Угл-36, А-31, Е-1, Са-20, Mg-127, Fe-4	20-11 <i>12</i>
200	Компот из изюма <i>Сахар-песок, Изюм</i>	кКал-83, Угл-20, Са-21, Mg-9	8-2 <i>14</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-51 <i>184</i>
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-57 <i>143</i>
Итого за Обед		кКал-822, Бел-30, Жир-25, Угл-117, А-36, С-24, Е-4, Са-129, Mg-214, Fe-9	128-17
Полдник			
50	Печенье (готовый продукт промышленного производства)	кКал-225, Бел-10, Жир-6, Угл-33, С-28, Са-8, Fe-1	18-15 <i>39</i>
Итого за Полдник		кКал-225, Бел-10, Жир-6, Угл-33, С-28, Са-8, Fe-1	18-15
Ужин			
150	Омлет натуральный <i>Мясо курицы, Масло подсолнечное в/лн/упак, Яйцо столовое, Масло сливочное обогатненное, Соль поваренная 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	68-89 <i>149</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	10-99 <i>39</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-51 <i>184</i>
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-57 <i>143</i>
Итого за Ужин		кКал-650, Бел-22, Жир-27, Угл-79, А-374, С-6, Е-2, Са-156, Mg-58, Fe-6	84-96
Полдник2			
250	Йогурт славянский жирн. 2,5%	кКал-230, Бел-8, Жир-6, Угл-36	50-99 <i>40</i>
Итого за Полдник2		кКал-230, Бел-8, Жир-6, Угл-36	50-99
Итого за		кКал-2489, Бел-105, Жир-83, Угл-329, А-516, С-59, Е-8, Са-681, Mg-336, Fe-19	367-74

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	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	14-41 <i>✓181</i>
40	Яйцо отварное	кКал-63, Бел-5, Жир-5, А-100, Са-22, Mg-5, Fe-1	14-85 <i>✓177</i>
250	Суп молочный с лапшой <i>Молоко ультрапастеризованное обогащенное в вид упаковки. Макароны гр.А. Масло сливочное обогащенное. Сахар-песок. Соль пищевая с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-151, Бел-6, Жир-6, Угл-20, А-30, С-1, Са-136, Mg-18	19-19 <i>✓112</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	8-33 <i>✓186</i>
Итого за Завтрак		кКал-423, Бел-76, Жир-20, Угл-50, А-190, С-4, Са-183, Mg-40, Fe-3	56-78
<u>Обед</u>			
60	Винегрет овощной <i>Картофель. Свекла. Морковь. Огурцы консервированные. Капуста белокочанная. Лук репчатый. Масло подсолнечное Ш</i>	кКал-78, Бел-1, Жир-6, Угл-4, С-5, E-1, Са-13, Mg-11	17-29 <i>✓135</i>
200	Щи из свежей капусты со сметаной <i>Капуста белокочанная. Картофель. Морковь. Масло подсолнечное Ш. Соль пищевая с пониженным содержанием натрия. Сметана 15%. Лук репчатый. Масло растительное-бразилсерв I категории туника</i>	кКал-93, Бел-4, Жир-5, Угл-7, А-12, С-24, E-1, Са-47, Mg-21, Fe-1	26-6 <i>✓95</i>
200	Плов из мяса кур <i>Грудка цыпленок-бразилсерв I категории замороженное. Лук репчатый. Морковь. Крупа рисовая. Масло подсолнечное Ш. Томат-паста. Соль пищевая с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-259, Бел-14, Жир-12, Угл-24, А-25, С-3, E-1, Са-19, Mg-32, Fe-1	52-57 <i>✓70</i>
200	Компот из яблок и изюма <i>Яблоки. Сахар-песок. Кислота лимонная. Изюм</i>	кКал-76, Угл-19, Са-15, Mg-5	6-96 <i>✓246</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, E-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-51 <i>✓134</i>
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-57 <i>✓143</i>
Итого за Обед		кКал-722, Бел-25, Жир-24, Угл-99, А-37, С-32, E-4, Са-116, Mg-101, Fe-4	108-5
Итого за		кКал-1145, Бел-101, Жир-44, Угл-149, А-227, С-36, E-4, Са-299, Mg-141, Fe-7	165-28

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>			
60	Винегрет овощной <i>Картофель. Свекла. Морковь. Огурцы консервированные. Капуста белокочанная. Лук репчатый. Масло подсолнечное Ш</i>	кКал-78, Бел-1, Жир-6, Угл-4, С-5, E-1, Са-13, Mg-11	<i>✓135</i>
150	Плов из мяса кур <i>Грудка цыпленок-бразилсерв I категории замороженное. Лук репчатый. Морковь. Крупа рисовая. Масло подсолнечное Ш. Томат-паста. Соль пищевая с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-194, Бел-10, Жир-9, Угл-18, А-18, С-2, E-1, Са-14, Mg-24, Fe-1	<i>✓95</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, E-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	<i>✓184</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	<i>✓186</i>
Итого за Завтрак		кКал-499, Бел-79, Жир-16, Угл-71, А-19, С-10, E-3, Са-60, Mg-65, Fe-3	
Итого за		кКал-499, Бел-79, Жир-16, Угл-71, А-19, С-10, E-3, Са-60, Mg-65, Fe-3	

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

Директор _____ *(подпись)* О.А.Мотовилова

Пижанская школа (Интернат 2021-2022)

Выход (г)	Наименование блюда	н. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
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	14-41 <i>✓181</i>
40	Яйцо отварное	кКал-63, Бел-5, Жир-5, А-100, Са-22, Mg-5, Fe-1	14-85 <i>✓187</i>
250	Суп молочный с лапшой <i>Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю пак. Макароны гр.А. Масло сливочное обогащенное. Сахар-песок. Соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-151, Бел-6, Жир-6, Угл-20, А-30, С-1, Са-136, Mg-18	19-19 <i>✓112</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	8-33 <i>✓186</i>
Итого за Завтрак		кКал-423, Бел-76, Жир-20, Угл-50, А-190, С-4, Са-183, Mg-40, Fe-3	56-78
Обед			
60	Винегрет овощной <i>Картофель. Свежая Морковь. Огурцы консервированные. Капуста белокочанная. Лук репчатый. Масло подсолнечное. ШИ</i>	кКал-78, Бел-1, Жир-6, Угл-4, С-5, Е-1, Са-13, Mg-11	17-29 <i>✓135</i>
200	Щи из свежей капусты со сметаной <i>Капуста белокочанная. Картофель. Морковь. Масло подсолнечное. ШИ. Соль поваренная с пониженным содержанием натрия. Сметана 15%. Лук репчатый. Масло цыплят-бройлеров I категории тушка</i>	кКал-93, Бел-4, Жир-5, Угл-7, А-12, С-24, Е-1, Са-47, Mg-21, Fe-1	26-6 <i>✓95</i>
200	Плов из мяса кур <i>Грудка цыплят-бройлеров I категории замороженное. Лук репчатый. Морковь. Крупа рисовая. Масло подсолнечное. ШИ. Томат-паста. Соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-259, Бел-14, Жир-12, Угл-24, А-25, С-3, Е-1, Са-19, Mg-32, Fe-1	52-57 <i>✓70</i>
200	Компот из яблок и изюма <i>Яблоки. Сахар-песок. Кислота лимонная. Изюм</i>	кКал-76, Угл-19, Са-15, Mg-5	6-96 <i>✓246</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-51 <i>✓184</i>
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-57 <i>✓143</i>
Итого за Обед		кКал-722, Бел-25, Жир-24, Угл-99, А-37, С-32, Е-4, Са-116, Mg-101, Fe-4	108-5
Полдник			
50	Булочное изделие Калейдоскоп	кКал-154, Бел-4, Жир-4, Угл-26, С-2, Е-1, Са-6, Mg-5	17-62 <i>✓241</i>
Итого за Полдник		кКал-154, Бел-4, Жир-4, Угл-26, С-2, Е-1, Са-6, Mg-5	17-62
Ужин			
70	Наггетсы куриные <i>Грудка цыплят-бройлеров I категории замороженное. Яйцо столовое. Мука пшеничная в с. обогащенная. Соль поваренная с пониженным содержанием натрия. Сахари поваренные. Масло подсолнечное. ШИ</i>	кКал-213, Бел-12, Жир-14, Угл-11, А-20, С-1, Е-2, Са-17, Mg-16, Fe-1	39-42 <i>✓260</i>
150	Изделия макаронные группы А отварные <i>Макароны 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	11-29 <i>✓1</i>
30	Соус красный основной <i>Масло сливочное обогащенное. Мука пшеничная в с. обогащенная. Томат-паста. Морковь. Лук репчатый. Сахар-песок. Соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-17, Жир-1, Угл-2, А-6, С-1, Са-3, Mg-2	2-71 <i>✓86</i>
200	Чай с сахаром <i>Чай черный. Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	4-44 <i>✓16</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-51 <i>✓184</i>
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-57 <i>✓143</i>
Итого за Ужин		кКал-759, Бел-25, Жир-22, Угл-119, А-62, С-2, Е-12, Са-74, Mg-66, Fe-5	62-94
Полдник2			
250	Йогурт славянский жирн. 2,5%	кКал-230, Бел-8, Жир-6, Угл-36	50-99 <i>✓40</i>
Итого за Полдник2		кКал-230, Бел-8, Жир-6, Угл-36	50-99
Итого за		кКал-2288, Бел-138, Жир-76, Угл-330, А-289, С-40, Е-17, Са-379, Mg-212, Fe-12	296-83

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

Моговилова А.Н.

Директор

О.А. Моговилова
О.А. Моговилова

Пижманская школа (Школа 2021-2022)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
Завтрак			
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	15-76 <i>№29</i>
200	Каша рисовая молочная с маслом сливочным <i>Крупа рисовая. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю у пак. Сахар-песок. Соль поваренная 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	30-1 <i>№17</i>
200	Кофейный напиток с молоком <i>Кофейный напиток обогащенный. Ш. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю у пак. Сахар-песок</i>	кКал-107, Бел-3, Жир-3, Угл-16, А-20, С-7, Са-127, Mg-15	15-71 <i>№64</i>
Итого за Завтрак		кКал-462, Бел-11, Жир-11, Угл-78, А-64, С-8, Е-1, Са-270, Mg-66, Fe-2	61-57
Обед			
60	Салат студенческий <i>Картофель. Морковь. Зеленый горошек. Яйно столовое. Масло покоечное. Ш. Соль поваренная 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	17-97 <i>№76</i>
200	Суп картофельный с рыбными консервами <i>Картофель. Крупа рисовая. Лук репчатый. Морковь. Масло сливочное обогащенное. Консервы рыбные. Соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-107, Бел-4, Жир-3, Угл-13, Са-139	23-41 <i>№92</i>
70	Комлета Особая <i>Свинина. Лук репчатый. Хлеб пшеничный. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю у пак. Сахар поваренный. Соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-113, Бел-7, Жир-5, Угл-9, А-2, С-2, Са-33, Mg-19, Fe-1	36-4 <i>№245</i>
150	Картофельное пюре <i>Картофель. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю у пак. Соль поваренная 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	31-76 <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	4-44 <i>№16</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-51 <i>№84</i>
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-57 <i>№43</i>
Итого за Обед		кКал-771, Бел-23, Жир-22, Угл-117, А-66, С-40, Е-4, Са-273, Mg-110, Fe-6	119-06
Итого за		кКал-1 233, Бел-34, Жир-33, Угл-195, А-130, С-48, Е-5, Са-543, Mg-176, Fe-8	180-63

Пижманская школа (Школа 7-11лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
Завтрак			
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	<i>№29</i>
200	Каша рисовая молочная с маслом сливочным <i>Крупа рисовая. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю у пак. Сахар-песок. Соль поваренная 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	<i>№17</i>
200	Кофейный напиток с молоком <i>Кофейный напиток обогащенный. Ш. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю у пак. Сахар-песок</i>	кКал-107, Бел-3, Жир-3, Угл-16, А-20, С-7, Са-127, Mg-15	<i>№164</i>
Итого за Завтрак		кКал-462, Бел-11, Жир-11, Угл-78, А-64, С-8, Е-1, Са-270, Mg-66, Fe-2	
Итого за		кКал-462, Бел-11, Жир-11, Угл-78, А-64, С-8, Е-1, Са-270, Mg-66, Fe-2	

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

Мотовилова А.Н.

Директор _____

(Подпись)
О.А.Мотовилова

Пижманская школа (Интернат 2021-2022)

Выход (г)	Наименование блюда	н. 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	15-76 <i>129</i>
200	Каша рисовая молочная с маслом сливочным <i>Крупа рисовая. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в инд упаковке. Сахар-песок. Соль йодированная с повышенным содержанием натрия. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-277, Бел-6, Жир-7, Угл-47, А-44, С-1, Са-136, Mg-41, Fe-1	30-1 <i>117</i>
200	Кофейный напиток с молоком <i>Кофейный напиток обогащенный ДП. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в инд упаковке. Сахар-песок</i>	кКал-107, Бел-3, Жир-3, Угл-16, А-20, С-7, Са-127, Mg-15	15-71 <i>164</i>
Итого за Завтрак			61-57
<u>Обед</u>			
60	Салат студенческий <i>Картофель. Морковь. Зеленый горошек. Яйцо столовое. Масло подсолнечное ДП. Соль йодированная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-94, Бел-2, Жир-7, Угл-5, А-23, С-6, Е-3, Са-15, Mg-13, Fe-1	17-97 <i>176</i>
200	Суп картофельный с рыбными консервами <i>Картофель. Крупа рисовая. Лук репчатый. Морковь. Масло сливочное обогащенное. Консервы рыбные. Соль йодированная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-107, Бел-4, Жир-3, Угл-13, Са-139	23-41 <i>192</i>
70	Котлета Особая <i>Сычужка. Лук репчатый. Хлеб пшеничный. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в инд упаковке. Сухари панировочные. Соль йодированная с повышенным содержанием натрия</i>	кКал-113, Бел-7, Жир-5, Угл-9, А-2, С-2, Са-33, Mg-19, Fe-1	36-4 <i>245</i>
150	Картофельное пюре <i>Картофель. Молоко ультрапастеризованное обогащенное в инд упаковке. Соль йодированная с повышенным содержанием натрия. Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-180, Бел-4, Жир-6, Угл-27, А-40, С-32, Са-49, Mg-40, Fe-1	31-76 <i>12</i>
200	Чай с сахаром <i>Чай зеленый. Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	4-44 <i>116</i>
25	Хлеб пшеничный	кКал-163, Бел-5, Жир-1, Угл-34, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	2-51 <i>184</i>
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-57 <i>143</i>
Итого за Обед			119-06
<u>Полдник</u>			
200	Сок в ассортименте 0,2л	кКал-92, Бел-1, Угл-20, С-4, Са-14, Mg-8, Fe-3	26
Итого за Полдник			26
Итого за			206-63

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

Мотовилова А.Н.

Директор

О.А.Мотовилова