

Средняя школа Пижанка (Школа 2021-2022)

Выход (г)	Наименование блюда	ен. 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 обогатненное</i>	кКал-145, Бел-2, Жир-9, Угл-15, А-59, Са-8, Mg-10, Fe-1	13 <i>✓181</i>
150	Макаронные изделия отварные с сыром <i>Макаронные гр. А. Масло сливочное обогатненное. Соль поваренная с пониженным содержанием натрия. Сыр полутвердый детский</i>	кКал-294, Бел-10, Жир-16, Угл-33, А-76, Е-1, Са-158, Mg-15, Fe-1	17-9 <i>✓88</i>
200	Чай с сахаром <i>Чай черный, Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	2-97 <i>✓16</i>
Итого за Завтрак		кКал-500, Бел-12, Жир-25, Угл-66, А-136, Е-1, Са-181, Mg-31, Fe-3	33-87
<u>Обед</u>			
60	Салат из свежей капусты, помидоров и огурцов <i>Капуста белокочанная. Помидоры. Огурцы. Яблоко столовое. Кислота лимонная. Сахар-песок. Соль поваренная с пониженным содержанием натрия. Масло подсолнечное. ШИ</i>	кКал-62, Бел-1, Жир-5, Угл-2, А-7, С-4, Са-20, Mg-8	16-09 <i>✓103</i>
200	Рассольник со сметаной <i>Картофель. Морковь. Лук репчатый. Масло подсолнечное. ШИ. Огурцы консервированные. Крупа перловая. Соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-75, Бел-2, Жир-3, Угл-10, А-5, С-9, Е-1, Са-26, Mg-18, Fe-1	21-68 <i>✓73</i>
70	Котлета Мясная <i>Грудка цыпленка-бройлера I категории замороженная. Свинина. Хлеб пшеничный. Лук репчатый. Масло сливочное обогатненное и/или утка. Сахар поваренный. Масло подсолнечное. ШИ. Соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-207, Бел-13, Жир-12, Угл-12, А-4, С-1, Е-1, Са-39, Mg-20, Fe-2	41-76 <i>✓235</i>
150	Изделия макаронные группы А отварные <i>Макаронные гр. А. Соль поваренная с пониженным содержанием натрия. Масло сливочное обогатненное</i>	кКал-252, Бел-7, Жир-6, Угл-43, А-35, Е-9, Са-17, Mg-10, Fe-1	9-36 <i>✓1</i>
30	Соус красный основной <i>Масло сливочное обогатненное. Мука пшеничная в/с обогатненная. 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	2-21 <i>✓86</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	9-01 <i>✓39</i>
30	Хлеб пшеничный	кКал-196, Бел-7, Жир-1, Угл-40, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	2-61 <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-989, Бел-31, Жир-28, Угл-151, А-57, С-20, Е-12, Са-146, Mg-101, Fe-8	105
Итого за		кКал-1489, Бел-43, Жир-53, Угл-217, А-193, С-20, Е-13, Са-327, Mg-132, Fe-11	138-87

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	нп. пен. (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 с животным обогащением</i>	кКал-145, Бел-2, Жир-9, Угл-15, А-59, Са-8, Mg-10, Fe-1	13 <i>181</i>
150	Макаронные изделия отварные с сыром <i>Макаронные гр А Масло с животным обогащением, Соль поваренная с пониженным содержанием натрия Сыр п-твердый детский</i>	кКал-294, Бел-10, Жир-16, Угл-33, А-76, E-1, Са-158, Mg-15, Fe-1	17-9 <i>188</i>
200	Чай с сахаром <i>Чай черный Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	2-97 <i>116</i>
1 шт	Банан	кКал-173, Бел-3, Жир-1, Угл-38, С-18, E-1, Са-14, Mg-76, Fe-1	
	Итого за Завтрак	кКал-673, Бел-15, Жир-26, Угл-104, А-136, С-18, E-2, Са-195, Mg-107, Fe-4	33-87
	Итого за	кКал-673, Бел-15, Жир-26, Угл-104, А-136, С-18, E-2, Са-195, Mg-107, Fe-4	33-87

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

Мотовилова А.Н.

Директор

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)
<u>Завтрак</u>			
40	Хлеб с маслом 30/10 <i>Хлеб пшеничный, Масло сливочное обжаренное</i>	кКал-145, Бел-2, Жир-9, Угл-15, А-59, Са-8, Mg-10, Fe-1	13 <i>181</i>
150	Макаронные изделия отварные с сыром <i>Макаронны гр.А, Масло сливочное обжаренное, Соль поваренная с пониженным содержанием натрия, Сыр п-тврый осткий</i>	кКал-294, Бел-10, Жир-16, Угл-33, А-76, Е-1, Са-158, Mg-15, Fe-1	17-9 <i>188</i>
200	Чай с сахаром <i>Чай черный, Сахар-песок</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	2-97 <i>116</i>
Итого за Завтрак		кКал-500, Бел-12, Жир-25, Угл-66, А-136, Е-1, Са-181, Mg-31, Fe-3	33-87
<u>Обед</u>			
60	Салат из свежей капусты, помидоров и огурцов <i>Капуста белокачанная, Помидоры, Огурцы, Яйца столовые, Кислота лимонная, Сахар-песок, Соль поваренная с пониженным содержанием натрия, Масло подсолнечное, ДП</i>	кКал-62, Бел-1, Жир-5, Угл-2, А-7, С-4, Са-20, Mg-8	16-09 <i>103</i>
200	Рассольник со сметаной <i>Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло подсолнечное ДП, Огурцы консервированные, Крупа перловая, Соль поваренная с пониженным содержанием натрия, Сметана 15%, Масло подсолнечное ДП категории туника</i>	кКал-75, Бел-2, Жир-3, Угл-10, А-5, С-9, Е-1, Са-26, Mg-18, Fe-1	21-68 <i>173</i>
70	Комплета Мясная <i>Грудинка свиная-бройлеров I категории замороженное, Свинина, Хлеб пшеничный, Лук репчатый, Молоко ультрапастеризованное обжаренное в одно уклад, Сахар пшеничный, Масло подсолнечное ДП, Соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-207, Бел-13, Жир-12, Угл-12, А-4, С-1, Е-1, Са-39, Mg-20, Fe-2	41-76 <i>235</i>
150	Изделия макаронные группы А отварные <i>Макаронны гр.А, Соль поваренная с пониженным содержанием натрия, Масло сливочное обжаренное</i>	кКал-252, Бел-7, Жир-6, Угл-43, А-35, Е-9, Са-17, Mg-10, Fe-1	9-36 <i>11</i>
30	Соус красный основной <i>Масло сливочное обжаренное, Мука пшеничная в с обжаренная, 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	2-21 <i>186</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	9-01 <i>39</i>
30	Хлеб пшеничный	кКал-196, Бел-7, Жир-1, Угл-40, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	2-61 <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-989, Бел-31, Жир-28, Угл-151, А-57, С-20, Е-12, Са-146, Mg-101, Fe-8	105
<u>Полдник</u>			
100	Сдоба Детская	кКал-517, Бел-16, Жир-8, Угл-92	21-45 <i>123</i>
Итого за Полдник		кКал-517, Бел-16, Жир-8, Угл-92	21-45
<u>Ужин</u>			
200	Запеканка картофельная с мясом <i>Картофель, Свинина, Лук репчатый, Яйца столовые, Масло сливочное обжаренное, Соль поваренная с пониженным содержанием натрия, Масло подсолнечное ДП, Сахар пшеничный</i>	кКал-343, Бел-17, Жир-17, Угл-31, А-44, С-36, Е-1, Са-34, Mg-58, Fe-4	84-61 <i>124</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	6-85 <i>116</i>
30	Хлеб пшеничный	кКал-196, Бел-7, Жир-1, Угл-40, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	2-61 <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-656, Бел-88, Жир-18, Угл-97, А-45, С-39, Е-2, Са-76, Mg-102, Fe-8	96-35
<u>Полдник2</u>			
200	Йогурт славянский жирн. 2,5%	кКал-184, Бел-6, Жир-5, Угл-29	31-02 <i>140</i>
Итого за Полдник2		кКал-184, Бел-6, Жир-5, Угл-29	31-02
Итого за		кКал-2 846, Бел-153, Жир-84, Угл-435, А-238, С-59, Е-15, Са-403, Mg-234, Fe-19	287-69

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

Мотовилова А Н

Директор

О А Мотовилова

АКТ № 14

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:

Салат из белокачанной капусты с
кукурузой, луком и раст. маслом
Каша из греч.

Наименование замещающего блюда:

Салат из капусты, шампиньонов и огурцов,
кашот из гречки свежих (яблоко)

Причина:

Несвоевременная поставка продуктов
с поставщика

Члены комиссии:

Мотовилова А.Н. 

Самохвал Г.М. 

Данная замена блюд не урегулирует,
а вносит организационные вопросы в
рацион школьника.