

## 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 сыром 30/10</b> <i>Хлеб пшеничный, Сыр п-твердый детский</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	<b>Каша молочная "Дружба"</b> <i>Крупа пшено шлифованное, Крупа рисовая, Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шпо.упак, Сахар-песок, Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-253, Бел-6, Жир-9, Угл-36, А-58, С-1, Са-134, Mg-40, Fe-1	23-51 <i>✓199</i>
200	<b>Какао с молоком</b> <i>Какао-порошок обогащенный ДП, Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шпо.упак, Сахар-песок</i>	кКал-158, Бел-3, Жир-3, Угл-29, А-20, С-6, Са-143, Mg-15	15-81 <i>✓83</i>
<b>Итого за Завтрак</b>			50-92
<u>Обед</u>			
30	<b>Огурцы свежие</b>	кКал-8, Угл-2, С-3, Са-14, Mg-8	9-19 <i>✓200</i>
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, Мясо цыплят-бройлеров I категории тушка</i>	кКал-57, Бел-2, Жир-3, Угл-6, А-5, С-26, Е-1, Са-43, Mg-19, Fe-1	22-7 <i>✓95</i>
80	<b>Кура отварная</b> <i>Грудка цыплят-бройлеров I категории замороженное, Лук репчатый</i>	кКал-119, Бел-40, Жир-34, Угл-7, А-87, В1-1, С-16, Е-13, Са-33, Mg-34, Fe-32	32-54 <i>✓117</i>
150	<b>Картофельное пюре</b> <i>Картофель, Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шпо.упак, Соль йодированная 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	25-48 <i>✓200</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>			102-04
<b>Итого за</b>			152-96

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

Мотовилова А.Н.

Директор

О.А.Мотовилова

**Средняя школа Пижанка (Школа 7-11 лет)**

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 сыром 30/10</b> <i>Хлеб пшеничный, Сыр п-твердый детский</i>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Угл-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	11-6 <i>✓150</i>
200	<b>Каша молочная "Дружба"</b> <i>Крупа пшено шлифованное, Крупа рисовая, Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю упак, Сахар-песок, Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-253, Бел-6, Жир-9, Угл-36, А-58, С-1, Са-134, Mg-40, Fe-1	23-51 <i>✓199</i>
200	<b>Какао с молоком</b> <i>Какао-напиток обогащенный ДШ, Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю упак, Сахар-песок</i>	кКал-158, Бел-3, Жир-3, Угл-29, А-20, С-6, Са-143, Mg-15	15-81 <i>✓83</i>
1 шт	<b>Груши</b>	кКал-85, Бел-1, Жир-1, Угл-19, С-9, Е-1, Са-34, Mg-22, Fe-4	
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-664, Бел-18, Жир-17, Угл-109, А-96, С-16, Е-2, Са-449, Mg-100, Fe-6	<b>50-92</b>
<b>Итого за</b>		кКал-664, Бел-18, Жир-17, Угл-109, А-96, С-16, Е-2, Са-449, Mg-100, Fe-6	<b>50-92</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 сыром 30/10</b> <i>Хлеб пшеничный, Сыр п-твёрдый детский</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	<b>Каша молочная "Дружба"</b> <i>Крупа пшено запаренное, Крупа рисовая, Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шип.упак, Сахар-песок, Масло сливочное обогащенное</i>	кКал-253, Бел-6, Жир-9, Угл-36, А-58, С-1, Са-134, Mg-40, Fe-1	23-51 <i>199</i>
200	<b>Какао с молоком</b> <i>Какао-напиток обогащенный ДП, Молоко ультрапастеризованное обогащенное в шип.упак, Сахар-песок</i>	кКал-158, Бел-3, Жир-3, Угл-29, А-20, С-6, Са-143, Mg-15	15-81 <i>83</i>
<b>Итого за Завтрак</b>		кКал-579, Бел-17, Жир-16, Угл-90, А-96, С-7, Е-1, Са-415, Mg-78, Fe-2	50-92
<b>Обед</b>			
30	<b>Огурцы свежие</b>	кКал-8, Угл-2, С-3, Са-14, Mg-8	9-19 <i>200</i>
200	<b>Щи из свежей капусты со сметаной</b> <i>Капуста белокачанная, Картофель, Морковь, Масло подсолнечное ДП, Соль йодированная с пониженным содержанием натрия, Сметана 15%, Лук репчатый, Мясо цыплят-бройлеров I категории тушка</i>	кКал-57, Бел-2, Жир-3, Угл-6, А-5, С-26, Е-1, Са-43, Mg-19, Fe-1	22-7 <i>95</i>
80	<b>Кура отварная</b> <i>Грудка цыплят-бройлеров 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 шип.упак, Соль йодированная 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	25-48 <i>2</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-691, Бел-423, Жир-355, Угл-111, А-916, В1-1, С-78, Е-15, Са-488, Mg-456, Fe-38	102-04
<b>Полдник</b>			
80	<b>Витушка с маком</b>		24-52 <i>171</i>
<b>Итого за Полдник</b>			24-52
<b>Ужин</b>			
200	<b>Плов из свинины</b> <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	53-81 <i>94</i>
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 <i>16</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 Ужин</b>		кКал-698, Бел-87, Жир-20, Угл-104, А-1, С-5, Е-5, Са-71, Mg-94, Fe-7	65-55
<b>Полдник2</b>			
200	<b>Йогурт славянский жирн. 2,5%</b>	кКал-184, Бел-6, Жир-5, Угл-29	31-52 <i>40</i>
<b>Итого за Полдник2</b>		кКал-184, Бел-6, Жир-5, Угл-29	31-52
<b>Итого за</b>		кКал-2152, Бел-533, Жир-396, Угл-334, А-1013, В1-1, С-90, Е-21, Са-974, Mg-628, Fe-47	274-55

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

Директор \_\_\_\_\_ О.А.Мотовилова

АКТ № 15

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:

Валенок из курицы и шпана

Наименование замещающего блюда:

Валенок из яблок с клюквой

Причина:

Несвоевременная поставка продукта  
от поставщика

Члены комиссии:

Мотовилова А.Н. М

Самохвал Г.М. С

*Валенок замена блюда не уродливо, а  
вносит дополнительные витамины в  
рацион школьника.*