

КОГОбУ СШ п. Пижанка 7-11 лет

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
30	Помидоры свежие	кКал-21, Бел-1, Угл-3, С-22, Е-1, Са-12, Mg-17, Fe-1	9-90
100	Гуляш из мяса кур <small>грудка цыплят-бройлеров / котлетные замороженное, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное оп, томат-паста, мука пшеничная в с обогащенная, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-168, Бел-12, Жир-12, Угл-3, А-19, С-2, Са-9, Mg-16, Fe-2	50-87
150	Макаронные изделия отварные л <small>овсяк, макароны гр а, масло подсолнечное оп, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-252, Бел-7, Жир-6, Угл-43, А-35, Е-9, Са-17, Mg-10, Fe-1	7-16
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай черный</small>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	4-44
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
Итого за Завтрак		кКал-534, Бел-20, Жир-18, Угл-75, А-55, С-2, Е-9, Са-47, Mg-41, Fe-5	77-76

КОГОбУ СШ п. Пижанка 12 лет и старше

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Обед</u>			
30	Помидоры свежие	кКал-21, Бел-1, Угл-3, С-22, Е-1, Са-12, Mg-17, Fe-1	9-90
100	Гуляш из мяса кур <small>грудка цыплят-бройлеров / котлетные замороженное, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное оп, томат-паста, мука пшеничная в с обогащенная, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-168, Бел-12, Жир-12, Угл-3, А-19, С-2, Са-9, Mg-16, Fe-2	50-87
150	Макаронные изделия отварные л <small>овсяк, макароны гр а, масло подсолнечное оп, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-252, Бел-7, Жир-6, Угл-43, А-35, Е-9, Са-17, Mg-10, Fe-1	7-16
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай черный</small>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	4-44
30	Хлеб пшеничный	кКал-196, Бел-7, Жир-1, Угл-40, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
Итого за Обед		кКал-751, Бел-28, Жир-19, Угл-118, А-55, С-24, Е-11, Са-78, Mg-86, Fe-8	77-76

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами Сам Самохвал Г.М.

Директор О.А. О.А.Мотовилова

КОГОбУ СШ п. Пижанка (интерант)

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Обед			
30	Помидоры свежие	кКал-21, Бел-1, Угл-3, С-22, Е-1, Са-12, Mg-17, Fe-1	9-90
100	Гуляш из мяса кур <i>груока цыплят-бройлеров I категории замороженное, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное оп, томат-паста, мука пшеничная в с обогащенная, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-168, Бел-12, Жир-12, Угл-3, А-19, С-2, Са-9, Mg-16, Fe-2	50-87
150	Макаронные изделия отварные л <i>вода, макароны гр.а, масло подсолнечное оп, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-252, Бел-7, Жир-6, Угл-43, А-35, Е-9, Са-17, Mg-10, Fe-1	7-16
200	Чай с сахаром <i>сахар-песок, чай черный</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	4-44
30	Хлеб пшеничный	кКал-196, Бел-7, Жир-1, Угл-40, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
Итого за Обед		кКал-751, Бел-28, Жир-19, Угл-118, А-55, С-24, Е-11, Са-78, Mg-86, Fe-8	77-76
Полдник			
40	Пряник	кКал-72, Бел-1, Жир-1, Угл-15	9-97
Итого за Полдник		кКал-72, Бел-1, Жир-1, Угл-15	9-97
Ужин			
60	Салат из белокачанной капусты с морковью и растительным маслом <i>капуста белокачанная, морковь, масло подсолнечное оп, сахар-песок, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-65, Бел-1, Жир-4, Угл-6, С-23, Е-2, Са-29, Mg-12	14-18
200	Плов из мяса кур л <i>крупа рисовая, груока цыплят-бройлеров I категории замороженное, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное оп, 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	50-43
200	Чай с лимоном <i>сахар-песок, лимон, чай черный</i>	кКал-64, Бел-63, Угл-15, А-1, С-3, Са-17, Mg-7, Fe-1	8-32
Итого за Ужин		кКал-388, Бел-78, Жир-16, Угл-45, А-26, С-29, Е-3, Са-65, Mg-51, Fe-2	72-93
Ужин 2			
250	Йогурт славянский жирн. 2,5%	кКал-230, Бел-8, Жир-6, Угл-36	42-48
Итого за Ужин 2		кКал-230, Бел-8, Жир-6, Угл-36	42-48
Итого за день		кКал-1285, Бел-48, Жир-37, Угл-193, А-110, С-26, Е-20, Са-125, Mg-127, Fe-13	203-14

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами Самохвал Г.М.

Директор О.А.Мотовилова

КОГОбУ СШ Пижжанка (12 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Обед			
60	Салат из белокачанной капусты зелёным горошком <i>капуста белокачанная, зелёный горошек, лук репчатый, яйцо столовое, масло подсолнечное оп</i>	кКал-68, Бел-2, Жир-5, Угл-3, А-15, С-6, Е-2, Са-22, Mg-9	14-92
250	Суп из овощей со сметаной <i>картофель, капуста белокачанная, мясо цыплят-бройлеров 1 категории тушка, морковь, лук репчатый, зелёный горошек, масло подсолнечное оп, сметана 15%, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-146, Бел-4, Жир-9, Угл-11, А-11, С-21, Е-3, Са-41, Mg-26, Fe-1	28-80
110	Котлета Особая с соусом л <i>свинина, вода, хлеб пшеничный, лук репчатый, молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю упаковке, сухари панировочные, масло подсолнечное оп, морковь, мука пшеничная в с обогащенная, томат-паста, соль поваренная с пониженным содержанием натрия, сахар-песок</i>	кКал-109, Бел-7, Жир-5, Угл-8, А-2, С-2, Са-32, Mg-19, Fe-1	37-91
150	Каша гречневая рассыпчатая л <i>крупа гречневая, масло подсолнечное оп, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-231, Бел-8, Жир-6, Угл-36, А-31, Е-1, Са-20, Mg-126, Fe-4	17-85
200	Чай с сахаром <i>сахар-песок, чай черный</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	4-44
30	Хлеб пшеничный	кКал-196, Бел-7, Жир-1, Угл-40, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
Итого за Обед		кКал-864, Бел-29, Жир-26, Угл-127, А-60, С-29, Е-7, Са-155, Mg-223, Fe-10	109-31
Итого за день		кКал-864, Бел-29, Жир-26, Угл-127, А-60, С-29, Е-7, Са-155, Mg-223, Fe-10	109-31

КОГОбУ СШ Пижжанка (7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
30	Помидоры свежие	кКал-21, Бел-1, Угл-3, С-22, Е-1, Са-12, Mg-17, Fe-1	9-90
60	Наггетсы куриные л <i>крупа цыплят-бройлеров 1 категории замороженное, сухари панировочные, яйцо столовое, мука пшеничная в с обогащенная, масло подсолнечное оп, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-213, Бел-12, Жир-14, Угл-11, А-20, С-1, Е-2, Са-17, Mg-16, Fe-1	33-69
150	Каша гречневая рассыпчатая л <i>крупа гречневая, масло подсолнечное оп, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-231, Бел-8, Жир-6, Угл-36, А-31, Е-1, Са-20, Mg-126, Fe-4	17-85
200	Чай с сахаром <i>сахар-песок, чай черный</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	4-44
30	Хлеб пшеничный	кКал-196, Бел-7, Жир-1, Угл-40, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
Итого за Завтрак		кКал-775, Бел-29, Жир-21, Угл-119, А-52, С-23, Е-5, Са-89, Mg-202, Fe-10	71-27
Итого за день		кКал-775, Бел-29, Жир-21, Угл-119, А-52, С-23, Е-5, Са-89, Mg-202, Fe-10	71-27

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами _____ Самохвал Г.М.

Директор _____  О.А.Мотовилова

КОГОбУ СШ Пижанка (интернат)

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 обогатненное</i>	кКал-145, Бел-2, Жир-9, Угл-15, А-59, Са-8, Mg-10, Fe-1	14-40
155	Омлет натуральный 150/5 <i>яйцо столовое, молоко ультрапастеризованное обогатненное в шип уapak, масло сливочное обогатненное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-307, Бел-16, Жир-25, Угл-3, А-379, С-1, Е-1, Са-126, Mg-21, Fe-3	63-73
200	Чай с лимоном <i>сахар-песок, лимон, чай черный</i>	кКал-64, Бел-63, Угл-15, А-1, С-3, Са-17, Mg-7, Fe-1	8-32
60	Хлеб пшеничный	кКал-392, Бел-13, Жир-2, Угл-81, Е-2, Са-38, Mg-55, Fe-3	6-00
Итого за Завтрак		кКал-908, Бел-94, Жир-36, Угл-114, А-439, С-4, Е-3, Са-189, Mg-93, Fe-8	92-45
<u>Обед</u>			
60	Салат из белокачанной капусты зелёным горошком <i>капуста белокачанная, зеленый горошек, лук репчатый, яйцо столовое, масло подсолнечное оп</i>	кКал-68, Бел-2, Жир-5, Угл-3, А-15, С-6, Е-2, Са-22, Mg-9	14-92
250	Суп из овощей со сметаной <i>картофель, капуста белокачанная, мясо цыплят-бройлеров I категории тушка, морковь, лук репчатый, зеленый горошек, масло подсолнечное оп, сметана 15%, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-146, Бел-4, Жир-9, Угл-11, А-11, С-21, Е-3, Са-41, Mg-26, Fe-1	28-80
110	Котлета Особая с соусом л <i>свинина, вода, хлеб пшеничный, лук репчатый, молоко ультрапастеризованное обогатненное в шип уapak, сухари панировочные, масло подсолнечное оп, морковь, мука пшеничная и с обогатнением, томат-паста, соль йодированная с пониженным содержанием натрия, сахар-песок</i>	кКал-109, Бел-7, Жир-5, Угл-8, А-2, С-2, Са-32, Mg-19, Fe-1	37-91
150	Каша гречневая рассыпчатая л <i>крупа гречневая, масло подсолнечное оп, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-231, Бел-8, Жир-6, Угл-36, А-31, Е-1, Са-20, Mg-126, Fe-4	17-85
200	Чай с сахаром <i>сахар-песок, чай черный</i>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	4-44
30	Хлеб пшеничный	кКал-196, Бел-7, Жир-1, Угл-40, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	хлеб ржано-пшеничный	кКал-53, Бел-1, Угл-11, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
Итого за Обед		кКал-864, Бел-29, Жир-26, Угл-127, А-60, С-29, Е-7, Са-155, Mg-223, Fe-10	109-31
Итого за день		кКал-1 772, Бел-123, Жир-62, Угл-241, А-499, С-33, Е-10, Са-344, Mg-316, Fe-18	201-76

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами _____ Самохвал Г.М.

Директор _____  _____ О.А.Мотовилова

АКТ № 1 от 02.09.2022

замены готового блюда

Комиссия в составе:

Мотовиловой Н.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: _____

Картофельное пюре

Наименование замещающего блюда:

Каша гречневая рассыпчатая

Причина:

Недоставка продуктов

Члены комиссии:

Мотовилова Н.Н. 

Самохвал Г.М. _____