

КОГОбУ СШ п. Пижжанка (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>			
40	Помидоры свежие	кКал-28, Бел-1, Угл-4, С-29, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	13-20
200	Суп-пюре из картофеля <small>картофель, молоко ультрапастеризованное обезжиренное в лито упаковке, мясо цыплят-бройлеров 1 категории тушка, соль поваренная с пониженным содержанием натрия, морковь, мука пшеничная с обогащением, масло сливочное обезжиренное</small>	кКал-140, Бел-5, Жир-6, Угл-16, А-34, С-15, Са-57, Mg-27, Fe-1	27-36
100	Зразы школьные л <small>грудка цыплят-бройлеров 1 категории замороженное, вода, лук репчатый, хлеб пшеничный, сухари панироновские, яйцо столовое, масло подсолнечное от, морковь, мука пшеничная с обогащением, томат-паста, соль поваренная с пониженным содержанием натрия, сахар-песок</small>	кКал-195, Бел-11, Жир-13, Угл-10, А-15, С-1, Е-2, Са-19, Mg-19, Fe-2	44-39
150	Изделия макаронные группы А отварные <small>макаронная труба, масло сливочное обезжиренное, 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	11-28
30	Соус красный основной <small>морковь, мука пшеничная с обогащением, томат-паста, масло сливочное обезжиренное, лук репчатый, сахар-песок, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-17, Жир-1, Угл-2, А-6, С-1, Са-3, Mg-2	2-66
200	Компот из плодов свежих витаминизированный <small>сахар-песок, яблоки, кислота лимонная</small>	кКал-115, Угл-28, С-4, Са-15, Mg-5, Fe-1	9-89
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-996, Бел-32, Жир-27, Угл-154, А-90, С-50, Е-13, Са-152, Mg-123, Fe-9	114-17
Итого за день		кКал-996, Бел-32, Жир-27, Угл-154, А-90, С-50, Е-13, Са-152, Mg-123, Fe-9	114-17

КОГОбУ СШ п. Пижжанка (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	Хлеб с сыром 30/10 <small>хлеб пшеничный, сыр п-тосерный остельский</small>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Угл-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	14-00
230	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным <small>молоко ультрапастеризованное обезжиренное в лито упаковке, крупа пшено шлифованное, сахар-песок, масло сливочное обезжиренное, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-282, Бел-8, Жир-10, Угл-39, А-71, Са-144, Mg-49, Fe-1	23-20
200	Какао с молоком <small>молоко ультрапастеризованное обезжиренное в лито упаковке, сахар-песок, какао-жирок обезжиренный от</small>	кКал-158, Бел-3, Жир-3, Угл-29, А-20, С-6, Са-143, Mg-15	17-78
30	Хлеб пшеничный	кКал-196, Бел-7, Жир-1, Угл-40, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
Итого за Завтрак		кКал-804, Бел-26, Жир-18, Угл-133, А-109, С-6, Е-2, Са-444, Mg-115, Fe-4	57-98
Итого за день		кКал-804, Бел-26, Жир-18, Угл-133, А-109, С-6, Е-2, Са-444, Mg-115, Fe-4	57-98

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

_____ Самохвал Г.М.
 Директор _____ О.А.Мотовилова

КОГОбУ СШ п. Пижжанка (интернат)

Выход (г)	Наименование блюда	эл. 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 п-тварный остекли</i>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Угл-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	14-00
230	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным <i>молоко ультрапастеризованное обезжиренное в т/п упаковке, крупа пшено шлифованное, сахар-песок, масло сливочное обезжиренное, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-282, Бел-8, Жир-10, Угл-39, А-71, Са-144, Mg-49, Fe-1	23-20
200	Какао с молоком <i>молоко ультрапастеризованное обезжиренное в т/п упаковке, сахар-песок, какао-порошок обезжиренный оп</i>	кКал-158, Бел-3, Жир-3, Угл-29, А-20, С-6, Са-143, Mg-15	17-78
30	Хлеб пшеничный	кКал-196, Бел-7, Жир-1, Угл-40, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
Итого за Завтрак		кКал-804, Бел-26, Жир-18, Угл-133, А-109, С-6, Е-2, Са-444, Mg-115, Fe-4	57-98
<u>Обед</u>			
40	Помидоры свежие	кКал-28, Бел-1, Угл-4, С-29, Е-1, Са-16, Mg-23, Fe-1	13-20
200	Суп-пюре из картофеля <i>картофель, молоко ультрапастеризованное обезжиренное в т/п упаковке, мясо говядины-бройлеров I категории тушка, соль поваренная с пониженным содержанием натрия, морковь, мука пшеничная в/с обезжиренная, масло сливочное обезжиренное</i>	кКал-140, Бел-5, Жир-6, Угл-16, А-34, С-15, Са-57, Mg-27, Fe-1	27-36
100	Зразы школьные л <i>грушка, яйцо куриное I категории, замороженное, вода, лук репчатый, хлеб пшеничный, сахар пшеничный, яйцо столовое, масло подсолнечное оп, морковь, мука пшеничная в/с обезжиренная, томат-паста, соль поваренная с пониженным содержанием натрия, сахар-песок</i>	кКал-195, Бел-11, Жир-13, Угл-10, А-15, С-1, Е-2, Са-19, Mg-19, Fe-2	44-39
150	Изделия макаронные группы А отварные <i>макаронные изделия, масло подсолнечное обезжиренное, 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	11-28
30	Соус красный основной <i>морковь, мука пшеничная в/с обезжиренная, томат-паста, масло сливочное обезжиренное, 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	2-66
200	Компот из плодов свежих витаминизированный <i>сахар-песок, яблоки, кислота лимонная</i>	кКал-115, Угл-28, С-4, Са-15, Mg-5, Fe-1	9-89
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-996, Бел-32, Жир-27, Угл-154, А-90, С-50, Е-13, Са-152, Mg-123, Fe-9	114-17
<u>Полдник</u>			
50	Печенье (готовый продукт промышленного производства)	кКал-225, Бел-10, Жир-6, Угл-33, С-28, Са-8, Fe-1	18-15
Итого за Полдник		кКал-225, Бел-10, Жир-6, Угл-33, С-28, Са-8, Fe-1	18-15
<u>Ужин</u>			
250	Жаркое по-домашнему <i>картофель, свишина, лук репчатый, масло подсолнечное оп, томат-паста, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-434, Бел-20, Жир-22, Угл-40, С-50, Е-4, Са-46, Mg-76, Fe-5	68-85
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 Ужин		кКал-744, Бел-28, Жир-23, Угл-109, А-1, С-50, Е-5, Са-86, Mg-119, Fe-9	78-68
<u>Ужин 2</u>			
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-2999, Бел-104, Жир-80, Угл-465, А-200, С-134, Е-20, Са-690, Mg-357, Fe-23	311-46

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

Директор _____ О.А.Мотовилова

АКТ № 2 от 05.09.2022

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: обед

Наименование заменяемого блюда: _____

Наггетсы куриные

Наименование замещающего блюда:

Зразы школьные

Причина:

Недоставка продуктов

Данная замена не ухудшает качество и калорийность питания.

Члены комиссии:

Мотовилова Н.Н. _____

Самохвал Г.М. _____