

КОГОбУ СШ с УИОП пгт. Пижанка 12 лет и старше

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
40	Хлеб с маслом 30/10 (№ рецептуры 181) <small>хлеб пшеничный, масло сливочное обезжиренное</small>	кКал-145, Бел-2, Жир-9, Угл-15, А-59, Са-8, Mg-10, Fe-1	14-40
155	Омлет натуральный 150/5 (№ рецептуры 234) <small>яйцо столовое, молоко ультрапастеризованное обезжиренное и/или увар, масло сливочное обезжиренное, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-307, Бел-16, Жир-25, Угл-3, А-379, С-1, Са-126, Mg-21, Fe-3	63-73
200	Чай с лимоном (№ рецептуры 186) <small>сахар-песок, лимоны, чай черный</small>	кКал-64, Бел-63, Угл-15, А-1, С-3, Са-17, Mg-7, Fe-1	8-32
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184) <small>сахар-песок, лимоны, чай черный</small>	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
425	Итого за Завтрак	кКал-589, Бел-83, Жир-34, Угл-48, А-439, С-4, Са-170, Mg-66, Fe-7	89-45
Обед			
60	Салат картофельный с кальмарами (№ рецептуры 264) <small>картофель, кальмары, лук репчатый, вода, кислота лимонная, масло подсолнечное дп, сахар-песок, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-55, Бел-1, Жир-2, Угл-7, С-9, Са-9, Mg-11	24-54
250	Суп картофельный с макаронными изделиями (№ рецептуры 78) <small>картофель, макароны гр.а, мясо цыплят-бройлеров I категории тушка, соль поваренная с пониженным содержанием натрия, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное дп</small>	кКал-203, Бел-5, Жир-9, Угл-17, А-42, С-8, Са-48, Mg-18, Fe-1	13-85
80	Наггетсы куриные (№ рецептуры 260) <small>рулька цыплят-бройлеров I категории замороженные, сухари панировочные, яйцо столовое, мука пшеничная в с обогаченная, масло подсолнечное дп, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-244, Бел-13, Жир-16, Угл-13, А-23, С-1, Са-19, Mg-18, Fe-1	45-03
150	Изделия макаронные отварные (№ рецептуры 1) <small>макароны гр.а, масло сливочное обезжиренное, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-210, Бел-6, Жир-5, Угл-36, А-30, Са-18, Mg-9, Fe-1	11-28
30	Соус красный основной (№ рецептуры 86) <small>морковь, мука пшеничная в с обогаченная, 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	Чай с сахаром (№ рецептуры 16) <small>сахар-песок, чай черный</small>	кКал-61, Угл-15, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	4-44
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143) <small>сахар-песок, чай черный</small>	кКал-61, Бел-2, Угл-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
830	Итого за Обед	кКал-924, Бел-29, Жир-33, Угл-117, А-102, С-19, Са-137, Mg-101, Fe-7	107-19
	Итого за день	кКал-1 513, Бел-112, Жир-67, Угл-165, А-541, С-23, Са-307, Mg-167, Fe-14	196-64

КОГОбУ СШ с УИОП пгт. Пижанка 7-11 лет

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
80	Наггетсы куриные (№ рецептуры 260) <small>рулька цыплят-бройлеров I категории замороженные, сухари панировочные, яйцо столовое, мука пшеничная в с обогаченная, масло подсолнечное дп, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-244, Бел-13, Жир-16, Угл-13, А-23, С-1, Са-19, Mg-18, Fe-1	45-03
150	Изделия макаронные отварные (№ рецептуры 1) <small>макароны гр.а, масло сливочное обезжиренное, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-210, Бел-6, Жир-5, Угл-36, А-30, Са-18, Mg-9, Fe-1	11-28
30	Соус красный основной (№ рецептуры 86) <small>морковь, мука пшеничная в с обогаченная, 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	Чай с сахаром (№ рецептуры 16) <small>сахар-песок, чай черный</small>	кКал-61, Угл-15, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	4-44
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143) <small>сахар-песок, чай черный</small>	кКал-61, Бел-2, Угл-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
520	Итого за Завтрак	кКал-666, Бел-23, Жир-22, Угл-93, А-60, С-2, Са-80, Mg-72, Fe-6	68-80
	Итого за день	кКал-666, Бел-23, Жир-22, Угл-93, А-60, С-2, Са-80, Mg-72, Fe-6	68-80

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

Директор КОГОбУ СШ с УИОП пгт. Пижанка _____

О.А. Мотовилова

КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижаанка 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 (№ рецептуры 181) <small>хлеб пшеничный, масло сливочное обогатненное</small>	кКал-145, Бел-2, Жир-9, Угл-15, А-59, Са-8, Mg-10, Fe-1	14-40
155	Омлет натуральный 150/5 (№ рецептуры 234) <small>яйцо столовое, молоко ультрапастеризованное обогатненное в вид упаковки, масло сливочное обогатненное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-307, Бел-16, Жир-25, Угл-3, А-379, С-1, Са-126, Mg-21, Fe-3	63-73
200	Чай с лимоном (№ рецептуры 186) <small>сахар-песок, лимоны, чай черный</small>	кКал-64, Бел-63, Угл-15, А-1, С-3, Са-17, Mg-7, Fe-1	8-32
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
425	Итого за Завтрак	кКал-589, Бел-83, Жир-34, Угл-48, А-439, С-4, Са-170, Mg-66, Fe-7	89-45
<u>Обед</u>			
60	Салат картофельный с кальмарами (№ рецептуры 264) <small>картофель, кальмары, лук репчатый, вода, кислота лимонная, масло подсолнечное оп, сахар-песок, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-55, Бел-1, Жир-2, Угл-7, С-9, Са-9, Mg-11	24-54
250	Суп картофельный с макаронными изделиями (№ рецептуры 78) <small>картофель, макароны зр.а, мясо цыплят-бройлеров I категории тушица, соль йодированная с пониженным содержанием натрия, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное оп</small>	кКал-203, Бел-5, Жир-9, Угл-17, А-42, С-8, Са-48, Mg-18, Fe-1	13-85
80	Наггетсы куриные (№ рецептуры 260) <small>рульки цыплят-бройлеров I категории замороженное, сухари панировочные, яйцо столовое, мука пшеничная в с обогатненная, масло подсолнечное оп, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-244, Бел-13, Жир-16, Угл-13, А-23, С-1, Са-19, Mg-18, Fe-1	45-03
150	Изделия макаронные отварные (№ рецептуры 1) <small>макароны зр.а, масло сливочное обогатненное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-210, Бел-6, Жир-5, Угл-36, А-30, Са-18, Mg-9, Fe-1	11-28
30	Соус красный основной (№ рецептуры 86) <small>морковь, мука пшеничная в с обогатненная, томат-паста, масло сливочное обогатненное, лук репчатый, сахар-песок, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-17, Жир-1, Угл-2, А-6, С-1, Са-3, Mg-2	2-66
200	Чай с сахаром (№ рецептуры 16) <small>сахар-песок, чай черный</small>	кКал-61, Угл-15, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	4-44
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	кКал-61, Бел-2, Угл-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
830	Итого за Обед	кКал-924, Бел-29, Жир-33, Угл-117, А-102, С-19, Са-137, Mg-101, Fe-7	107-19
<u>Полдник</u>			
200	Сок в ассортименте 0,2л (№ рецептуры 6)	кКал-136, Угл-24, С-20, Са-70, Mg-40, Fe-14	32-00
200	Итого за Полдник	кКал-136, Угл-24, С-20, Са-70, Mg-40, Fe-14	32-00
Итого за день			228-64

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

Директор КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижаанка _____ О.А.Мотовилова



АКТ № 5 от 09.12.2022

замены готового блюда

Комиссия в составе:

Мотовиловой А.Н. шеф повар,

Самохвал Г.М., повар,

Составили настоящий акт о том, что произведена замена блюд из
примерного 10-дневного меню.

Назначение: завтрак

Наименование заменяемого блюда:

Картофельное пюре

Наименование замещающего блюда:


Изделия макаронные отварные

Причина:

Техническое обслуживание оборудование

Данная замена не ухудшает качество и калорийность питания детей.

Члены комиссии:

Мотовилова А.Н.  _____

Самохвал Г.М.  _____