

**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)
<b>Завтрак</b>			
40	<b>Хлеб с сыром 30/10 (№ рецептуры 170)</b> <small>хлеб пшеничный, сыр п-твердый детский</small>	кКал-104, Бел-5, Жир-3, Угл-14, Са-107, Mg-14, Fe-1	14-00
250	<b>Кашиа пшениная молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 36)</b> <small>молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю упак, крупа пшено шлифованное, сахар-песок, масло сливочное обогащенное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-288, Бел-9, Жир-9, Угл-43, А-50, С-1, Са-143, Mg-57, Fe-2	25-22
200	<b>Какао с молоком (№ рецептуры 83)</b> <small>молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю упак, сахар-песок, какао-напиток обогащенный оп</small>	кКал-158, Бел-3, Жир-3, Угл-29, А-20, С-6, Са-143, Mg-15	17-78
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
520	<b>Итого за Завтрак</b>	кКал-623, Бел-19, Жир-15, Угл-101, А-70, С-7, Са-412, Mg-114, Fe-5	60-00
<b>Обед</b>			
30	<b>Помидоры свежие (№ рецептуры 202)</b>	кКал-21, Бел-1, Угл-3, С-22, Са-12, Mg-17, Fe-1	9-90
250	<b>Суп-пюре из картофеля (№ рецептуры 196)</b> <small>картофель, молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю упак, мяо цыплят-бройлеров 1 категории тушка, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-200, Бел-6, Жир-8, Угл-20, А-42, С-19, Са-95, Mg-35, Fe-1	34-20
100	<b>Биточки (котлеты) из мяса кур (№ рецептуры 79)</b> <small>грушка, цыплят-бройлеров 1 категории замороженное, молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю упак, хлеб пшеничный, мука пшеничная в с обогащенная, соль йодированная с пониженным содержанием натрия, масло подсолнечное оп</small>	кКал-226, Бел-14, Жир-13, Угл-13, А-4, С-2, Са-50, Mg-21, Fe-1	43-65
150	<b>Издалия макаронные отварные (№ рецептуры 1)</b> <small>макаронны ср.а, масло сливочное обогащенное, 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	<b>Соус красный основной (№ рецептуры 86)</b> <small>морковь, мука пшеничная в с обогащенная, томат-паста, масло сливочное обогащенное, 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	<b>Компот из плодов свежих витаминизированный (№ рецептуры 39)</b> <small>сахар-песок, яблоки, кислота лимонная</small>	кКал-104, Угл-26, С-2, Са-11, Mg-3	7-44
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	<b>хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)</b>	кКал-61, Бел-2, Угл-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
820	<b>Итого за Обед</b>	кКал-912, Бел-31, Жир-27, Угл-127, А-82, С-46, Са-214, Mg-124, Fe-7	114-52
	<b>Итого за день</b>	кКал-1 535, Бел-50, Жир-42, Угл-228, А-152, С-53, Са-626, Mg-238, Fe-12	174-52

**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)
<b>Завтрак</b>			
40	<b>Хлеб с сыром 30/10 (№ рецептуры 170)</b> <small>хлеб пшеничный, сыр п-твердый детский</small>	кКал-104, Бел-5, Жир-3, Угл-14, Са-107, Mg-14, Fe-1	14-00
230	<b>Кашиа пшениная молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 36)</b> <small>молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю упак, крупа пшено шлифованное, сахар-песок, масло сливочное обогащенное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-265, Бел-8, Жир-8, Угл-40, А-46, С-1, Са-131, Mg-52, Fe-1	23-20
200	<b>Какао с молоком (№ рецептуры 83)</b> <small>молоко ультрапастеризованное обогащенное в шю упак, сахар-песок, какао-напиток обогащенный оп</small>	кКал-158, Бел-3, Жир-3, Угл-29, А-20, С-6, Са-143, Mg-15	17-78
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
500	<b>Итого за Завтрак</b>	кКал-600, Бел-18, Жир-14, Угл-98, А-66, С-7, Са-400, Mg-109, Fe-4	57-98
	<b>Итого за день</b>	кКал-600, Бел-18, Жир-14, Угл-98, А-66, С-7, Са-400, Mg-109, Fe-4	57-98

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

А.М. Мотовилова

Директор КОГОбУ СШ с УИОП пгт. Пижанка

О.А.Мотовилова

**КОГОбУ СШ с УИОП пгт. Пижанка интернат**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>Завтрак</u></b>			
40	<b>Хлеб с сыром 30/10 (№ рецептуры 170)</b> <small>хлеб пшеничный, сыр п-твёрдой датский</small>	кКал-104, Бел-5, Жир-3, Угл-14, Са-107, Mg-14, Fe-1	14-00
250	<b>Каша пшеничная молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 36)</b> <small>молоко ультрапастеризованное обогащенное в ино упаковке, крупа пшено шлифованное, сахар-песок, масло сливочное обогащенное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-288, Бел-9, Жир-9, Угл-43, А-50, С-1, Са-143, Mg-57, Fe-2	25-22
200	<b>Какао с молоком (№ рецептуры 83)</b> <small>молоко ультрапастеризованное обогащенное в ино упаковке, сахар-песок, какао-напиток обогащенный оп</small>	кКал-158, Бел-3, Жир-3, Угл-29, А-20, С-6, Са-143, Mg-15	17-78
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
520	<b>Итого за Завтрак</b>	кКал-623, Бел-19, Жир-15, Угл-101, А-70, С-7, Са-412, Mg-114, Fe-5	60-00
<b><u>Обед</u></b>			
30	<b>Помидоры свежие (№ рецептуры 202)</b>	кКал-21, Бел-1, Угл-3, С-22, Са-12, Mg-17, Fe-1	9-90
250	<b>Суп-пюре из картофеля (№ рецептуры 196)</b> <small>картофель, молоко ультрапастеризованное обогащенное в ино упаковке, мясо цыплят-бройлеров 1 категории тушка, соль йодированная с пониженным содержанием натрия, морковь, мука пшеничная в с обогащенная, масло сливочное обогащенное</small>	кКал-200, Бел-6, Жир-8, Угл-20, А-42, С-19, Са-95, Mg-35, Fe-1	34-20
100	<b>Биточки (котлеты) из мяса кур (№ рецептуры 79)</b> <small>грудка цыплят-бройлеров 1 категории замороженное, молоко ультрапастеризованное обогащенное в ино упаковке, хлеб пшеничный, мука пшеничная в с обогащенная, соль йодированная с пониженным содержанием натрия, масло подсолнечное оп</small>	кКал-226, Бел-14, Жир-13, Угл-13, А-4, С-2, Са-50, Mg-21, Fe-1	43-65
150	<b>Изделия макаронные отварные (№ рецептуры 1)</b> <small>макаронны гр.а, масло сливочное обогащенное, 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	<b>Соус красный основной (№ рецептуры 86)</b> <small>морковь, мука пшеничная в с обогащенная, томат-паста, масло сливочное обогащенное, 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	<b>Компот из плодов свежих витаминизированный (№ рецептуры 39)</b> <small>сахар-песок, яблоки, кислота лимонная</small>	кКал-104, Угл-26, С-2, Са-11, Mg-3	7-44
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	<b>хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)</b>	кКал-61, Бел-2, Угл-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
820	<b>Итого за Обед</b>	кКал-912, Бел-31, Жир-27, Угл-127, А-82, С-46, Са-214, Mg-124, Fe-7	114-52
<b><u>Полдник</u></b>			
50	<b>Печенье (готовый продукт промышленного производства) (№ рецептуры 139)</b>	кКал-163, Бел-10, Жир-6, Угл-33, С-28, Са-8, Fe-1	18-15
50	<b>Итого за Полдник</b>	кКал-163, Бел-10, Жир-6, Угл-33, С-28, Са-8, Fe-1	18-15
<b><u>Ужин</u></b>			
250	<b>Жаркое по-домашнему 200/50 (№ рецептуры 188)</b> <small>картофель, свинина, лук репчатый, масло подсолнечное оп, томат-паста, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-326, Бел-5, Жир-13, Угл-36, А-30, С-53, Са-81, Mg-75, Fe-2	75-27
200	<b>Чай с сахаром (№ рецептуры 16)</b> <small>сахар-песок, чай черный</small>	кКал-61, Угл-15, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	4-44
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	<b>хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)</b>	кКал-61, Бел-2, Угл-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
510	<b>Итого за Ужин</b>	кКал-521, Бел-9, Жир-13, Угл-78, А-31, С-53, Са-121, Mg-118, Fe-6	85-10
<b><u>Ужин 2</u></b>			
250	<b>Йогурт славянский жирн. 2,5% (№ рецептуры 40)</b>	кКал-230, Бел-8, Жир-6, Угл-36	42-48
250	<b>Итого за Ужин 2</b>	кКал-230, Бел-8, Жир-6, Угл-36	42-48
<b>Итого за день</b>			320-25

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 12 лет и старше

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
100	<b>Ватрушка с картофелем 100 (№ рецептуры 269)</b>	кКал-517, Бел-16, Жир-8, Угл-92	26-40
250	<b>Суп молочный с лапшой (№ рецептуры 112)</b> <small>молоко ультрапастеризованное обезжиренное в ину упаковке, макароны гр.а, масло сливочное обезжиренное, сахар-песок, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-226, Бел-6, Жир-6, Угл-21, А-37, С-2, Са-163, Mg-22	19-19
200	<b>Чай с лимоном (№ рецептуры 186)</b> <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	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
580	<b>Итого за Завтрак</b>	кКал-880, Бел-87, Жир-14, Угл-143, А-38, С-5, Са-199, Mg-57, Fe-3	56-91
<b>Обед</b>			
60	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью и растительным маслом (№ рецептуры 108)</b> <small>капуста белокачанная, морковь, масло подсолнечное оп, сахар-песок, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-65, Бел-1, Жир-4, Угл-6, С-23, Са-29, Mg-12	10-06
250	<b>Борщ со сметаной (№ рецептуры 114)</b> <small>пшеница, свекла, капуста белокачанная, картофель, мясо цыплят-бройлеров 1 категории тушка, морковь, лук репчатый, сметана 15%, томат-паста, масло подсолнечное оп, соль поваренная с пониженным содержанием натрия, сахар-песок, кислота лимонная</small>	кКал-213, Бел-4, Жир-7, Угл-12, А-15, С-19, Са-51, Mg-26, Fe-1	28-08
100	<b>Котлета Особая н (№ рецептуры 245)</b> <small>свинина, лук репчатый, вода, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло подсолнечное оп, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-81, Бел-3, Жир-1, Угл-14, С-12, Са-64, Mg-37, Fe-1	51-88
150	<b>Каша рисовая рассыпчатая (№ рецептуры 151)</b> <small>крупа рисовая, масло сливочное обезжиренное, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-206, Бел-4, Жир-4, Угл-39, А-24, Са-13, Mg-28, Fe-1	18-42
30	<b>Соус красный основной (№ рецептуры 86)</b> <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	<b>Компот из сухофруктов (№ рецептуры 81)</b> <small>сахар-песок, компотная смесь</small>	кКал-60, Угл-15, Са-10, Mg-2	6-39
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	<b>хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)</b>	кКал-61, Бел-2, Угл-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
850	<b>Итого за Обед</b>	кКал-776, Бел-16, Жир-17, Угл-115, А-45, С-55, Са-195, Mg-144, Fe-6	122-88
	<b>Итого за день</b>	кКал-1 656, Бел-103, Жир-31, Угл-258, А-83, С-60, Са-394, Mg-201, Fe-9	179-79

## КОГОбУ СШ с УИОП пгт. Пижаанка 7-11 лет

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
90	<b>Котлета Особая н (№ рецептуры 245)</b> <small>свинина, лук репчатый, вода, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло подсолнечное оп, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-73, Бел-3, Жир-1, Угл-14, С-11, Са-58, Mg-34, Fe-1	46-69
150	<b>Каша рисовая рассыпчатая (№ рецептуры 151)</b> <small>крупа рисовая, масло сливочное обезжиренное, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-206, Бел-4, Жир-4, Угл-39, А-24, Са-13, Mg-28, Fe-1	18-42
30	<b>Соус красный основной (№ рецептуры 86)</b> <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	<b>Компот из сухофруктов (№ рецептуры 81)</b> <small>сахар-песок, компотная смесь</small>	кКал-60, Угл-15, Са-10, Mg-2	6-39
30	<b>хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)</b>	кКал-61, Бел-2, Угл-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
500	<b>Итого за Завтрак</b>	кКал-417, Бел-9, Жир-6, Угл-80, А-30, С-12, Са-90, Mg-75, Fe-3	76-55
	<b>Итого за день</b>	кКал-417, Бел-9, Жир-6, Угл-80, А-30, С-12, Са-90, Mg-75, Fe-3	76-55

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

Директор КОГОбУ СШ с УИОП пгт. Пижаанка \_\_\_\_\_ О.А. Мотовилова

## КОГОВБУ СШ с УИОП пгт. Пижаанка интернат

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
100	<b>Ватрушка с картофелем 100 (№ рецептуры 269)</b>	кКал-517, Бел-16, Жир-8, Угл-92	26-40
250	<b>Суп молочный с лапшой (№ рецептуры 112)</b> <small>молоко ультрапастеризованное обезжиренное в упаковке, макароны гр.а, масло сливочное обезжиренное, сахар-песок, соль водированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-226, Бел-6, Жир-6, Угл-21, А-37, С-2, Са-163, Mg-22	19-19
200	<b>Чай с лимоном (№ рецептуры 186)</b> <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	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
580	<b>Итого за Завтрак</b>	кКал-880, Бел-87, Жир-14, Угл-143, А-38, С-5, Са-199, Mg-57, Fe-3	56-91
<b>Обед</b>			
60	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью и растительным маслом (№ рецептуры 108)</b> <small>капуста белокачанная, морковь, масло подсолнечное оп, сахар-песок, соль водированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-65, Бел-1, Жир-4, Угл-6, С-23, Са-29, Mg-12	10-06
250	<b>Борщ со сметаной (№ рецептуры 114)</b> <small>вода, свекла, капуста белокачанная, картофель, мясо цыплят-бройлеров 1 категории тушка, морковь, лук репчатый, сметана 15%, томат-паста, масло подсолнечное оп, соль водированная с пониженным содержанием натрия, сахар-песок, кислота лимонная</small>	кКал-213, Бел-4, Жир-7, Угл-12, А-15, С-19, Са-51, Mg-26, Fe-1	28-08
100	<b>Котлета Особая н (№ рецептуры 245)</b> <small>свинина, лук репчатый, вода, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло подсолнечное оп, соль водированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-81, Бел-3, Жир-1, Угл-14, С-12, Са-64, Mg-37, Fe-1	51-88
150	<b>Каша рисовая рассыпчатая (№ рецептуры 151)</b> <small>крупа рисовая, масло сливочное обезжиренное, соль водированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-206, Бел-4, Жир-4, Угл-39, А-24, Са-13, Mg-28, Fe-1	18-42
30	<b>Соус красный основной (№ рецептуры 86)</b> <small>морковь, мука пшеничная в с обезжиренная, томат-паста, масло сливочное обезжиренное, лук репчатый, сахар-песок, соль водированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-17, Жир-1, Угл-2, А-6, С-1, Са-3, Mg-2	2-66
200	<b>Компот из сухофруктов (№ рецептуры 81)</b> <small>сахар-песок, колотая смесь</small>	кКал-60, Угл-15, Са-10, Mg-2	6-39
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	<b>хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)</b>	кКал-61, Бел-2, Угл-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
850	<b>Итого за Обед</b>	кКал-776, Бел-16, Жир-17, Угл-115, А-45, С-55, Са-195, Mg-144, Fe-6	122-88
<b>Полдник</b>			
100	<b>Блины со сгущенным молоком (№ рецептуры 175,01)</b> <small>мука пшеничная в с обезжиренная, вода, молоко ультрапастеризованное обезжиренное в упаковке, молоко сгущенное, масло подсолнечное оп, сахар-песок, соль водированная с пониженным содержанием натрия, дрожжи сухие</small>	кКал-33, Бел-2, Жир-2, Угл-3, А-12, С-1, Са-63, Mg-7	28-58
100	<b>Итого за Полдник</b>	кКал-33, Бел-2, Жир-2, Угл-3, А-12, С-1, Са-63, Mg-7	28-58
<b>Ужин</b>			
100	<b>Куры отварные (2 вариант) (№ рецептуры 344)</b> <small>мясо цыплят-бройлеров 1 категории тушка, майонез, масло подсолнечное оп, перец черный молотый, соль водированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-382, Бел-28, Жир-29, Угл-1, А-60, С-4, Са-28, Mg-36, Fe-2	87-96
150	<b>Изделия макаронные отварные (№ рецептуры 1)</b> <small>макароны гр.а, масло сливочное обезжиренное, соль водированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-210, Бел-6, Жир-5, Угл-36, А-30, Са-18, Mg-9, Fe-1	11-28
200	<b>Чай с сахаром (№ рецептуры 16)</b> <small>сахар-песок, чай черный</small>	кКал-61, Угл-15, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	4-44
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	<b>хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)</b>	кКал-61, Бел-2, Угл-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
510	<b>Итого за Ужин</b>	кКал-787, Бел-38, Жир-34, Угл-79, А-91, С-4, Са-86, Mg-88, Fe-7	109-07
<b>Ужин 2</b>			
250	<b>Йогурт славянский жирн. 2,5% (№ рецептуры 40)</b>	кКал-230, Бел-8, Жир-6, Угл-36	42-48
250	<b>Итого за Ужин 2</b>	кКал-230, Бел-8, Жир-6, Угл-36	42-48
<b>Итого за день</b>		кКал-2706, Бел-151, Жир-73, Угл-376, А-186, С-65, Са-543, Mg-296, Fe-16	359-92

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

Директор КОГОВБУ СШ с УИОП пгт. Пижаанка \_\_\_\_\_ О.А. Моговилова