

**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>			
60	<b>Запеканка из творога 50/10 (№ рецептуры 366)</b> <small>творог, молоко сгущенное, крупа манная, сахар-песок, сухари панировочные, сметана 15%, масло сливочное обогащенное, яйцо столовое</small>	кКал-159, Бел-10, Жир-7, Угл-14	31-43
250	<b>Каша ячневая молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 62)</b> <small>молоко ультрапастеризованное обогащенное в инд упак, крупа ячневая, сахар-песок, масло сливочное обогащенное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-274, Бел-8, Жир-8, Угл-42	22-91
200	<b>Чай с лимоном (№ рецептуры 186)</b> <small>сахар-песок, лимоны, чай черный</small>	кКал-64, Бел-63, Угл-15	8-32
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15	3-00
540	<b>Итого за Завтрак</b>	кКал-570, Бел-83, Жир-15, Угл-86	65-66
<b>Обед</b>			
30	<b>Капуста морская (гарнировка) (№ рецептуры 98)</b>		11-88
250	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями (№ рецептуры 78)</b> <small>картофель, макароны гр.а, мясо цыплят-бройлеров 1 категории тушка, соль йодированная с пониженным содержанием натрия, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное дп</small>	кКал-203, Бел-5, Жир-9, Угл-17	13-85
80	<b>Рыба, тушеная с овощами (№ рецептуры 110)</b> <small>рыба свежемороженая филе, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное дп, сахар-песок, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-89, Бел-9, Жир-4, Угл-3	48-18
150	<b>Картофельное пюре (№ рецептуры 2)</b> <small>картофель, молоко ультрапастеризованное обогащенное в инд упак, масло сливочное обогащенное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-189, Бел-3, Жир-9, Угл-23	32-18
200	<b>Компот из плодов свежих (яблоки) (№ рецептуры 39)</b> <small>сахар-песок, яблоки, кислота лимонная</small>	кКал-115, Угл-28	7-87
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15	3-00
30	<b>хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)</b>	кКал-61, Бел-2, Угл-12	2-39
770	<b>Итого за Обед</b>	кКал-730, Бел-21, Жир-22, Угл-98	119-35
	<b>Итого за день</b>	кКал-1 300, Бел-104, Жир-37, Угл-184	185-01

**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>			
60	<b>Запеканка из творога 50/10 (№ рецептуры 366)</b> <small>творог, молоко сгущенное, крупа манная, сахар-песок, сухари панировочные, сметана 15%, масло сливочное обогащенное, яйцо столовое</small>	кКал-159, Бел-10, Жир-7, Угл-14	31-43
230	<b>Каша ячневая молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 62)</b> <small>молоко ультрапастеризованное обогащенное в инд упак, крупа ячневая, сахар-песок, масло сливочное обогащенное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-252, Бел-7, Жир-7, Угл-39	21-07
200	<b>Чай с лимоном (№ рецептуры 186)</b> <small>сахар-песок, лимоны, чай черный</small>	кКал-64, Бел-63, Угл-15	8-32
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15	3-00
520	<b>Итого за Завтрак</b>	кКал-548, Бел-82, Жир-14, Угл-83	63-82
	<b>Итого за день</b>	кКал-548, Бел-82, Жир-14, Угл-83	63-82

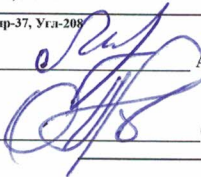
Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами  А.Н. Мотовилова

Директор КОГОбУ СШ с УИОП пгт. Пижаанка \_\_\_\_\_ 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>Завтрак</b>			
60	<b>Запеканка из творога 50/10 (№ рецептуры 366)</b> <small>творог, молоко сгущенное, крупа манная, сахар-песок, сухари панировочные, сметана 15%, масло сливочное обогащенное, яйцо столовое</small>	кКал-159, Бел-10, Жир-7, Угл-14	31-43
250	<b>Каша ячневая молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 62)</b> <small>молоко ультрапастеризованное обогащенное в инд упак, крупа ячневая, сахар-песок, масло сливочное обогащенное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-274, Бел-8, Жир-8, Угл-42	22-91
200	<b>Чай с лимоном (№ рецептуры 186)</b> <small>сахар-песок, лимоны, чай черный</small>	кКал-64, Бел-63, Угл-15	8-32
200	<b>Сок в ассортименте 0,2л (№ рецептуры 6)</b>	кКал-136, Угл-24	32-00
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15	3-00
740	<b>Итого за Завтрак</b>	кКал-706, Бел-83, Жир-15, Угл-110	97-66
<b>Обед</b>			
30	<b>Капуста морская (гарнировка) (№ рецептуры 98)</b>		11-88
250	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями (№ рецептуры 78)</b> <small>картофель, макароны гр.а, мясо цыплат-бройлеров 1 категории тушка, соль йодированная с пониженным содержанием натрия, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное дп</small>	кКал-203, Бел-5, Жир-9, Угл-17	13-85
80	<b>Рыба, тушеная с овощами (№ рецептуры 110)</b> <small>рыба свежемороженая филе, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное дп, сахар-песок, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-89, Бел-9, Жир-4, Угл-3	48-18
150	<b>Картофельное пюре (№ рецептуры 2)</b> <small>картофель, молоко ультрапастеризованное обогащенное в инд упак, масло сливочное обогащенное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-189, Бел-3, Жир-9, Угл-23	32-18
200	<b>Компот из плодов свежих (яблоки) (№ рецептуры 39)</b> <small>сахар-песок, яблоки, кислота лимонная</small>	кКал-115, Угл-28	7-87
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15	3-00
30	<b>хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)</b>	кКал-61, Бел-2, Угл-12	2-39
770	<b>Итого за Обед</b>	кКал-730, Бел-21, Жир-22, Угл-98	119-35
	<b>Итого за день</b>	кКал-1 436, Бел-104, Жир-37, Угл-208	217-01

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

Директор КОГОбУ СШ с УИОП пгт. Пижанка  О.А.Мотовилова