

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)
<u>Завтрак</u>			
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 в инт. упак, масло сливочное обезжиренное, соль гидролизованная с пониженным содержанием натрия</small>	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 (№ 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-83, Бел-2, Угл-14, Са-7, Mg-10, Fe-1	3-00
425	Итого за Завтрак	кКал-599, Бел-83, Жир-34, Угл-47, А-439, С-4, Е-1, Са-158, Mg-48, Fe-6	89-45
<u>Обед</u>			
60	Салат картофельный с кальмарами (№ рецептуры 264) <small>картофель, кальмары, лук репчатый, помид, кислота лимонная, масло подсолнечное дп, сахар-песок, соль гидролизованная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-55, Бел-1, Жир-2, Угл-7, С-9, Е-1, Са-9, Mg-11	24-54
250	Суп картофельный с макаронными изделиями (№ рецептуры 78) <small>картофель, макароны гр.а, мясо цыплат-бройлеров 1 категории тушка, соль гидролизованная с пониженным содержанием натрия, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное дп</small>	кКал-203, Бел-5, Жир-9, Угл-17, А-42, С-8, Е-3, Са-48, Mg-18, Fe-1	13-85
80	Наггетсы куриные (№ рецептуры 260) <small>грудинка цыплат-бройлеров 1 категории замороженное, сухари панировочные, яйцо столовое, мука пшеничная в с обесжиренная, масло подсолнечное дп, соль гидролизованная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-244, Бел-13, Жир-16, Угл-13, А-23, С-1, Е-3, Са-19, Mg-18, Fe-1	45-03
150	Каши гречневая рассыпчатая л (№ рецептуры 12) <small>крупа гречневая, масло подсолнечное дп, соль гидролизованная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-288, Бел-8, Жир-13, Угл-36, А-47, Е-2, Са-22, Mg-126, Fe-4	17-85
30	Соус красный основной (№ рецептуры 86) <small>морковь, мука пшеничная в с обесжиренная, томат-паста, масло сливочное обезжиренное, лук репчатый, сахар-песок, соль гидролизованная 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-83, Бел-2, Угл-14, Са-7, Mg-10, Fe-1	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-1012, Бел-31, Жир-41, Угл-116, А-119, С-19, Е-9, Са-129, Mg-200, Fe-9	113-76
	Итого за день	кКал-1611, Бел-114, Жир-75, Угл-163, А-558, С-23, Е-10, Са-287, Mg-248, Fe-15	203-21

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)
<u>Завтрак</u>			
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	кКал-83, Бел-2, Угл-14, Са-7, Mg-10, Fe-1	3-00
80	Наггетсы куриные (№ рецептуры 260) <small>грудинка цыплат-бройлеров 1 категории замороженное, сухари панировочные, яйцо столовое, мука пшеничная в с обесжиренная, масло подсолнечное дп, соль гидролизованная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-244, Бел-13, Жир-16, Угл-13, А-23, С-1, Е-3, Са-19, Mg-18, Fe-1	45-03
150	Каши гречневая рассыпчатая л (№ рецептуры 12) <small>крупа гречневая, масло подсолнечное дп, соль гидролизованная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-288, Бел-8, Жир-13, Угл-36, А-47, Е-2, Са-22, Mg-126, Fe-4	17-85
30	Соус красный основной (№ рецептуры 86) <small>морковь, мука пшеничная в с обесжиренная, томат-паста, масло сливочное обезжиренное, лук репчатый, сахар-песок, соль гидролизованная 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 ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	кКал-61, Бел-2, Угл-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
150	Яблоки (шт.) (№ рецептуры 23)	кКал-78, Бел-1, Жир-1, Угл-21, С-15, Са-24, Mg-14, Fe-3	=
670	Итого за Завтрак	кКал-832, Бел-26, Жир-31, Угл-113, А-77, С-17, Е-5, Са-96, Mg-185, Fe-11	75-37
	Итого за день	кКал-832, Бел-26, Жир-31, Угл-113, А-77, С-17, Е-5, Са-96, Mg-185, Fe-11	75-37

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

Директор КОГОбУ СШ с УИОП пгт. Пижанка _____

О.А. Мотовилова

АКТ № 11 от 03.03.2023

замены готового блюда

Комиссия в составе:

Мотовилова 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:

Каша гречневая рассыпчатая

Причина:

Ремонт технического оборудования

Данная замена не ухудшает качество и калорийность питания детей.

Члены комиссии:

Мотовилова А.Н.

Самохвал Г.М. _____

