

КОГОбУ СШ с УИОП пгт. Пижанка 12 лет и старше

№ п/п (№)	Наименование блюда	№, дата, номер, номер (№), ут. номер (№), категория (№), наименование (№)	Стоимость блюда (руб.)
<u>Завтрак</u>			
100	Ватрушка с картофелем 100 (№ рецептуры 269)	№№№№, №№№, №№№, №№№	26-40
250	Суп молочный с лапшой (№ рецептуры 112)	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	25-19

200	Чай с лимоном (№ рецептуры 186)	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	8-32

30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	3-00

500	Итого за завтрак	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	62-91
<u>Обед</u>			
400	Салат Картофельный с сельдью 60 (№ рецептуры 51)	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	25-13

230	Борщ со сметаной (№ рецептуры 114)	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	28-08

80	Котлета Особая и (№ рецептуры 245)	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	41-50

150	Каша рисовая рассыпчатая (№ рецептуры 151)	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	18-42

30	Соус красный основной (№ рецептуры 86)	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	2,76

200	Компот из сухофруктов (№ рецептуры 81)	№№№№, №№№, №№№, №№№	6-39

30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	3-00
30	Хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	2-39

2,76	Итого за Обед	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	127,67

	Итого за день	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	162,58

16.05.2023

КОГОбУ СШ с УИОП пгт. Пижанка 7-11 лет

№ п/п (№)	Наименование блюда	№, дата, номер, номер (№), ут. номер (№), категория (№), наименование (№)	Стоимость блюда (руб.)
<u>Завтрак</u>			
80	Котлета Особая и (№ рецептуры 245)	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	41-50

150	Каша рисовая рассыпчатая (№ рецептуры 151)	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	18-42

30	Соус красный основной (№ рецептуры 86)	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	2,76

200	Компот из сухофруктов (№ рецептуры 81)	№№№№, №№№, №№№, №№№	6-39

30	Хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	2-39

2,76	Итого за Завтрак	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	71-46

	Итого за день	№№№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№, №№№	71-46

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами _____ И. Митюшина

Директор КОГОбУ СШ с УИОП пгт. Пижанка _____ О.А. Митюшина



КОГОбУ СШ с УИОП пгт. Пижанка интернат

Видов (№)	Наименование блюда	№ рецептуры (№ рецептуры) Состав (№ рецептуры) Состав (№ рецептуры) Состав (№ рецептуры)	Стоимость блюда (руб.)
<u>Завтрак</u>			
100	Ватрушки с картофелем 100 (№ рецептуры 269)	№ рецептуры 269, Яйцо, Мука	26-40
250	Суп молочный с лапшой (№ рецептуры 112)	№ рецептуры 112, Яйцо, Мука, Картофель, Лук, Сливочное масло, Молоко	25-19
200	Чай с лимоном (№ рецептуры 186)	№ рецептуры 186, Чай, Сахар, Сливочное масло, Молоко	8-32
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	№ рецептуры 184, Мука, Сахар, Масло	3-00
500	Итого за Завтрак		62-91
<u>Обед</u>			
60	Салат Картофельный с сельдью 60 (№ рецептуры 51)	№ рецептуры 51, Яйцо, Мука, Картофель, Лук, Сливочное масло, Молоко	25-13
250	Биряк со сметаной (№ рецептуры 114)	№ рецептуры 114, Яйцо, Мука, Картофель, Лук, Сливочное масло, Молоко	28-08
90	Колбаса Особая и (№ рецептуры 245)	№ рецептуры 245, Яйцо, Мука, Картофель, Лук, Сливочное масло, Молоко	41-50
150	Каша рисовая рассычатая (№ рецептуры 151)	№ рецептуры 151, Яйцо, Мука, Картофель, Лук, Сливочное масло, Молоко	18-42
20	Соус красный основной (№ рецептуры 86)	№ рецептуры 86, Яйцо, Мука, Картофель, Лук, Сливочное масло, Молоко	5-66
200	Компот из сушеных фруктов (№ рецептуры 81)	№ рецептуры 81, Яйцо, Мука, Картофель, Лук, Сливочное масло, Молоко	6-39
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	№ рецептуры 184, Мука, Сахар, Масло	3-00
30	Хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	№ рецептуры 143, Мука, Сахар, Масло	2-39
830	Итого за Обед		130-57
<u>Ужин</u>			
160	Блины со сливочным маслом (№ рецептуры 175,01)	№ рецептуры 175,01, Яйцо, Мука, Картофель, Лук, Сливочное масло, Молоко	29-81
160	Итого за Ужин		29-81
<u>Ужин</u>			
100	Курица отварная (2 варианта) (№ рецептуры 344)	№ рецептуры 344, Яйцо, Мука, Картофель, Лук, Сливочное масло, Молоко	87-96
130	Изюмная макаронная отварная (№ рецептуры 1)	№ рецептуры 1, Яйцо, Мука, Картофель, Лук, Сливочное масло, Молоко	11-28
200	Чай с сахаром (№ рецептуры 16)	№ рецептуры 16, Чай, Сахар, Сливочное масло, Молоко	4-44
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	№ рецептуры 184, Мука, Сахар, Масло	3-00
30	Хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	№ рецептуры 143, Мука, Сахар, Масло	2-39
520	Итого за Ужин		109-07
<u>Ужин 2</u>			
250	Йогурт сливочный жирн. 2,5% (№ рецептуры 30)	№ рецептуры 30, Яйцо, Мука, Картофель, Лук, Сливочное масло, Молоко	42-48
250	Итого за Ужин 2		42-48
Итого за день			374-84

Все блюда приготовлены и соответствуют с техническими картами

Директор КОГОбУ СШ с УИОП пгт. Пижанка

О.А. Митюшина

КОГОВУ СШ с УИОП п.г.т. Пижанка 12 лет и старше

Выход (г)	Наименование блюда	№, дата, дата, время (г), категория (г), инвентаризация (г)	Стоимость порции (руб)
Завтрак			
60	Запеканка из творога 50/10 (№ рецептуры 366)	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	31-43
230	Каша ячневая молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 62)	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	22-91
200	Кофейный напиток с молоком (№ рецептуры 164)	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	13-49
60	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	6-06
320	Итого по завтраку	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	73-83
Обед			
60	Салат студенческий (№ рецептуры 176)	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	17-97
230	Щи из свежей капусты со сметаной (№ рецептуры 95)	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	26-26
100	Гуляш из мяса кур а (№ рецептуры 711)	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	45-20
130	Каша гречневая рассычатая (№ рецептуры 12)	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	19-84
200	Компот из яблок (№ рецептуры 4,92)	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	8-81
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	3-00
30	Хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	2-39
820	Итого по Обеду	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	123-47
	Итого по завтраку и обеду	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	197-30

17.05.2023

КОГОВУ СШ с УИОП п.г.т. Пижанка 7-11 лет

Выход (г)	Наименование блюда	№, дата, дата, время (г), категория (г), инвентаризация (г)	Стоимость порции (руб)
Завтрак			
60	Запеканка из творога 50/10 (№ рецептуры 366)	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	31-43
230	Каша ячневая молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 62)	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	21-07
200	Кофейный напиток с молоком (№ рецептуры 164)	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	13-49
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	3-00
320	Итого по завтраку	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	68-99
	Итого по завтраку и обеду	№1019, Бюф, Жар, Уг, 10.44, С, 10, 10, 10	68-99

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами  О.А. Мотвиллова

Директор КОГОВУ СШ с УИОП п.г.т. Пижанка  О.А. Мотвиллова

КОГОВУ СШ с УИОП г.ст. Пижанка интернат

№ п/п (гг)	Наименование блюда	мл. жира (жир), белок (б), углеводы (уг), клетчатка (кл), пищевые волокна (пв)	с. углеводов, калории (ккал)
<u>Завтрак</u>			
60	Затеканка из творога 50/10 (№ рецептуры 366)	жир(0), белок(3), угле(7), клетчат(0), пв(0)	31-43
<hr/>			
230	Каша ячневая молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 62)	жир(7), белок(3), угле(3), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0), жи(0), жи(0)	22-91
<hr/>			
240	Кофейный напиток с молоком (№ рецептуры 164)	жир(0), белок(0), угле(0), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0), жи(0)	13-49
<hr/>			
60	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	жир(0), белок(0), угле(1), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0)	6-00
<hr/>			
170	Итого за Завтрак	жир(7), белок(3), угле(7), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0), жи(0)	73-83
<u>Обед</u>			
60	Салат студенческий (№ рецептуры 176)	жир(0), белок(3), угле(0), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0), жи(0)	17-97
<hr/>			
250	Шо из свежей капусты со сметаной (№ рецептуры 95)	жир(0), белок(3), угле(0), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0), жи(0)	26-26
<hr/>			
700	Гуляш из мяса кур 1 (№ рецептуры 711)	жир(0), белок(0), угле(0), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0), жи(0)	45-20
<hr/>			
150	Каша гречневая рассыпчатая (№ рецептуры 12)	жир(0), белок(3), угле(3), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0), жи(0)	19-84
<hr/>			
300	Компот из изюма (№ рецептуры 4,02)	жир(0), белок(0), угле(0), клетчат(0), пв(0)	8-81
<hr/>			
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	жир(0), белок(0), угле(0), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0)	3-00
30	хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	жир(0), белок(0), угле(0), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0)	2-39
<hr/>			
420	Итого за Обед	жир(0), белок(3), угле(0), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0), жи(0)	123-47
<u>Возник</u>			
30	Булочное изделие Калейдоскоп (№ рецептуры 241,02)	жир(0), белок(3), угле(3), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0)	14-68
<hr/>			
30	Итого за Возник	жир(0), белок(3), угле(3), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0)	14-68
<u>Ужин</u>			
60	Наггетсы куриные (№ рецептуры 260)	жир(0), белок(3), угле(3), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0), жи(0)	45-03
<hr/>			
130	Изделия макаронные отварные (№ рецептуры 1)	жир(0), белок(3), угле(3), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0), жи(0)	11-28
<hr/>			
30	Соус красный основной (№ рецептуры 86)	жир(0), белок(3), угле(3), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0)	5-66
<hr/>			
200	Чай с сахаром (№ рецептуры 16)	жир(0), белок(0), угле(0), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0)	4-44
<hr/>			
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	жир(0), белок(0), угле(0), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0)	3-00
30	хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	жир(0), белок(0), угле(0), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0)	2-39
<hr/>			
320	Итого за Ужин	жир(0), белок(3), угле(3), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0), жи(0)	71-80
<u>Ужин 2</u>			
200	Йогурт славянский жирн. 2,5% (№ рецептуры 40)	жир(0), белок(3), угле(3), клетчат(0), пв(0)	42-48
<hr/>			
220	Итого за Ужин 2	жир(0), белок(3), угле(3), клетчат(0), пв(0)	42-48
<hr/>			
320	Итого за День	жир(7), белок(3), угле(7), клетчат(0), пв(0), жи(0), жи(0), жи(0)	326-26

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами _____ О.А. Митюшина

Директор КОГОВУ СШ с УИОП г.ст. Пижанка _____

О.А. Митюшина

КОГОбУ СШ с УИОП пгт. Пижанка 12 лет и старше

Выход (г)	Наименование блюда	10. АНН, (ЖЕЛТ), БЕЛЫЙ (Г), УЛУЩЕНО (Г), КОРИЧНЫЙ (Ж), МАКРОЭЛЕМЕНТЫ (Ж)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
40	Батон с маслом 30/10 (№ рецептуры 29)	ЖЕЛТ, БЕЛ, ЖЕЛ, УЛУЩ, СЛ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	15-76
250	Каша рисовая молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 117)	УЛУЩ, БЕЛ, ЖЕЛ, ЖЕЛ, УЛУЩ, АНН, СЛ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	39-62
200	Чай с лимоном (№ рецептуры 186)	ЖЕЛТ, БЕЛ, УЛУЩ, АНН, СЛ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	8-32
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	ЖЕЛТ, БЕЛ, УЛУЩ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	3-00
120	Итого за завтрак	ЖЕЛТ, БЕЛ, ЖЕЛ, УЛУЩ, АНН, СЛ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	66-70
Обед			
30	Капуста морская (гарнировка) (№ рецептуры 98)		11-88
250	Суп картофельный с макаронными изделиями (№ рецептуры 78)	ЖЕЛТ, БЕЛ, ЖЕЛ, УЛУЩ, АНН, СЛ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	13-85
80	Рыба, тушеная с овощами (№ рецептуры 110)	ЖЕЛТ, БЕЛ, ЖЕЛ, УЛУЩ, АНН, СЛ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	48-18
120	Картофельное пюре (№ рецептуры 2)	ЖЕЛТ, БЕЛ, ЖЕЛ, УЛУЩ, АНН, СЛ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	32-10
200	Компот из плодов свежих (яблока) (№ рецептуры 39)	ЖЕЛТ, УЛУЩ, СЛ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	7-87
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	ЖЕЛТ, БЕЛ, УЛУЩ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	3-00
30	хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	ЖЕЛТ, БЕЛ, УЛУЩ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	2-39
720	Итого за обед	ЖЕЛТ, БЕЛ, ЖЕЛ, УЛУЩ, АНН, СЛ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	119-35
	Итого за день	ЖЕЛТ, БЕЛ, ЖЕЛ, УЛУЩ, АНН, СЛ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	186-05

19.05.2023

КОГОбУ СШ с УИОП пгт. Пижанка 7-11 лет

Выход (г)	Наименование блюда	10. АНН, (ЖЕЛТ), БЕЛЫЙ (Г), УЛУЩЕНО (Г), КОРИЧНЫЙ (Ж), МАКРОЭЛЕМЕНТЫ (Ж)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
40	Батон с маслом 30/10 (№ рецептуры 29)	ЖЕЛТ, БЕЛ, ЖЕЛ, УЛУЩ, СЛ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	15-76
250	Каша рисовая молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 117)	УЛУЩ, БЕЛ, ЖЕЛ, ЖЕЛ, УЛУЩ, АНН, СЛ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	36-61
200	Чай с лимоном (№ рецептуры 186)	ЖЕЛТ, БЕЛ, УЛУЩ, АНН, СЛ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	8-32
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	ЖЕЛТ, БЕЛ, УЛУЩ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	3-00
500	Итого за завтрак	ЖЕЛТ, БЕЛ, ЖЕЛ, УЛУЩ, АНН, СЛ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	63-69
	Итого за день	ЖЕЛТ, БЕЛ, ЖЕЛ, УЛУЩ, АНН, СЛ, СЛ, МРЖ, БЕЛ	63-69

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами _____ А.П. Мотышальни

Директор КОГОбУ СШ с УИОП пгт. Пижанка _____ О.А. Мотышальни

КОГОбУ СШ с УИОП п.г.т. Пижанка интернат

Выход (г)	Наименование блюда	№, прил. (№№), Бюджет (Г), стоимость (Г), ингредиенты (М), порционность (М)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
40	Батон с маслом 30/10 (№ рецептуры 29)	№№ 75, 80-1, Жир-1, Уксус-1, С-1, Мука-10	15-76
230	Каша рисовая молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 117)	№№ 29, 80-4, Жир-1, Уксус-1, А-М, С-1, С-7, Мука-1, Сахар-1	39-62
200	Чай с лимоном (№ рецептуры 186)	№№ 45, 80-2, Уксус-1, А-1, С-1, Сахар-7, Мука-1	8-32
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	№№ 45, 80-2, Уксус-1, Сахар-1, Мука-10	3-00
520	Итого за Завтрак	№№ 75, 80-1, Жир-12, Уксус-12, А-М, С-1, С-1, Сахар-10, Мука-10	66-70
<u>Обед</u>			
30	Капуста морская (зарнировака) (№ рецептуры 98)		11-88
230	Суп картофельный с макаронными изделиями (№ рецептуры 78)	№№ 45, 80-2, Жир-12, Уксус-12, А-М, С-1, С-1, Сахар-10, Мука-10	13-85
40	Рыба, тушения с овощами (№ рецептуры 110)	№№ 45, 80-1, Жир-1, Уксус-1, А-1, С-1, С-1, Сахар-1, Мука-1	48-18
130	Картофельное пюре (№ рецептуры 2)	№№ 45, 80-2, Жир-12, Уксус-12, А-М, С-1, С-1, Сахар-10, Мука-10	32-18
200	Компот из плодов свежих (яблоки) (№ рецептуры 39)	№№ 45, Уксус-1, Сахар-1, Сахар-1, Мука-1	7-87
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	№№ 45, 80-2, Уксус-1, Сахар-1, Мука-10	3-00
30	хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	№№ 45, 80-2, Уксус-1, Сахар-1, Мука-10	2-39
570	Итого за Обед	№№ 45, 80-2, Жир-12, Уксус-12, А-М, С-1, С-1, Сахар-10, Мука-10	119-35
<u>Полдник</u>			
200	Сок и ассорти мясное 0,2л (№ рецептуры 6)	№№ 45, Уксус-1, С-1, С-1, Сахар-1, Мука-1	32-00
200	Итого за Полдник	№№ 45, Уксус-1, С-1, С-1, Сахар-1, Мука-1	32-00
Итого за день			218-05

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

Директор КОГОбУ СШ с УИОП п.г.т. Пижанка _____ О.А. Мотвилина