

КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижанка 12 лет и старше

Виды (1)	Наименование блюда	из. пит., печад., бакл (г), ут. зеленая (г), птичина (г), куриное мясо	Стоимость питания (руб.)
Завтрак			
40	Хлеб с сыром 30/10 (№ рецептуры 170)	изб/сыр, масл., яичн., томат, соль, перец, лук, яичн.	14-00
(изделия из мяса, птицы, яиц, овощей, фруктов, молочных продуктов, зерновых, крахмало-зерновых, кондитерских изделий)			
250	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 36)	изб/мол., масл., яичн., томат, молоко, соль, сметана, яичн.	28-22
(изделия из мяса, птицы, яиц, овощей, фруктов, молочных продуктов, зерновых, крахмало-зерновых, кондитерских изделий)			
200	Каюк с молоком (№ рецептуры 83)	изб/мол., масл., яичн., томат, молоко, сметана, яичн.	21-78
(изделия из мяса, птицы, яиц, овощей, фруктов, молочных продуктов, зерновых, крахмало-зерновых, кондитерских изделий)			
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	изб/сыр, масл., томат, соль, перец, яичн.	5-00
(изделия из мяса, птицы, яиц, овощей, фруктов, молочных продуктов, зерновых, крахмало-зерновых, кондитерских изделий)			
120	Итого за Завтрак	изб/сыр, масл., яичн., томат, соль, сметана, яичн., перец	67-00
Обед			
30	Помидоры свежие (№ рецептуры 262)	изб/сыр, масл., помидоры, соль, перец, яичн., перец	10-89
(изделия из мяса, птицы, яиц, овощей, фруктов, молочных продуктов, зерновых, крахмало-зерновых, кондитерских изделий)			
250	Суп-пюре из картофеля (№ рецептуры 196)	изб/картофель, яичн., томат, соль, сметана, яичн., перец	34-20
(изделия из мяса, птицы, яиц, овощей, фруктов, молочных продуктов, зерновых, крахмало-зерновых, кондитерских изделий)			
100	Биточки (котлеты) из мяса кур (№ рецептуры 79)	изб/мяс., яичн., яичн., томат, соль, перец, яичн.	43-63
(изделия из мяса, птицы, яиц, овощей, фруктов, молочных продуктов, зерновых, крахмало-зерновых, кондитерских изделий)			
150	Индейки макаронные отварные (№ рецептуры 1)	изб/мяс., помидоры, соль, сметана, яичн., перец	11-28
(изделия из мяса, птицы, яиц, овощей, фруктов, молочных продуктов, зерновых, крахмало-зерновых, кондитерских изделий)			
30	Соус красный овощной (№ рецептуры 86)	изб/сыр, яичн., томат, соль, перец, яичн.	2-76
(изделия из мяса, птицы, яиц, овощей, фруктов, молочных продуктов, зерновых, крахмало-зерновых, кондитерских изделий)			
200	Колбаса из яиц с сырокислыми яйцами (№ рецептуры 39)	изб/сыр, яичн., соль, перец, яичн.	7-44
(изделия из мяса, птицы, яиц, овощей, фруктов, молочных продуктов, зерновых, крахмало-зерновых, кондитерских изделий)			
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	изб/сыр, масл., яичн., соль, перец, яичн.	5-00
(изделия из мяса, птицы, яиц, овощей, фруктов, молочных продуктов, зерновых, крахмало-зерновых, кондитерских изделий)			
30	Хлеб рожко-пшеничный (№ рецептуры 145)	изб/сыр, масл., яичн., соль, перец, яичн.	2-39
(изделия из мяса, птицы, яиц, овощей, фруктов, молочных продуктов, зерновых, крахмало-зерновых, кондитерских изделий)			
Итого в Обед		изб/сыр, масл., яичн., томат, соль, сметана, яичн., перец	115-61
Итого за день		изб/сыр, масл., яичн., томат, соль, сметана, яичн., перец	182-61

2020 год, май - 2021 год, май

15.05.2023

КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижанка 7-11 лет

Виды (1)	Наименование блюда	из. пит., печад., бакл (г), ут. зеленая (г), птичина (г), куриное мясо	Стоимость питания (руб.)
Завтрак			
40	Хлеб с сыром 30/10 (№ рецептуры 170)	изб/сыр, масл., яичн., соль, перец, яичн., яичн.	14-00
(изделия из мяса, птицы, яиц, овощей, фруктов, молочных продуктов, зерновых, крахмало-зерновых, кондитерских изделий)			
250	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 36)	изб/мол., масл., яичн., томат, молоко, соль, сметана, яичн.	26-20
(изделия из мяса, птицы, яиц, овощей, фруктов, молочных продуктов, зерновых, крахмало-зерновых, кондитерских изделий)			
200	Каюк с молоком (№ рецептуры 83)	изб/мол., масл., яичн., томат, молоко, сметана, яичн.	21-78
(изделия из мяса, птицы, яиц, овощей, фруктов, молочных продуктов, зерновых, крахмало-зерновых, кондитерских изделий)			
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	изб/сыр, масл., яичн., соль, перец, яичн.	5-00
(изделия из мяса, птицы, яиц, овощей, фруктов, молочных продуктов, зерновых, крахмало-зерновых, кондитерских изделий)			
Итого за Завтрак		изб/сыр, масл., яичн., томат, соль, сметана, яичн., перец	64-98
Итого за день		изб/сыр, масл., яичн., томат, соль, сметана, яичн., перец	64-98

Все блюда приготовлены в соответствии с технологиями картами

А.П. Матвиенко

Директор КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижанка

О.А. Матвиенко

КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижанка интернат

Номер (№)	Наименование блюда	Ингредиенты (один килограмм)	Стоимость ингредиента (руб.)
<u>Баулки</u>			
200	Хлеб с сыром 30/10 (№ рецептуры 170)	обсольт, лук, яйца, сметана, сыр, масло	14-00
<u>Блюда из мяса</u>			
250	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 36)	обсольт, лук, яйца, масло, сливочное, сметана, масло сливочное, сметана	28-32
200	Каюво с мясом (№ рецептуры 83)	обсольт, лук, яйца, уксус, мясо, соль, сода, мясо	21-28
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	обсольт, лук, яйца, сметана, сыр, масло	3-00
370	Итого за Завтрак	обсольт, лук, яйца, уксус, соль, сода, сметана, сыр, масло	67-00
<u>Обед</u>			
30	Паштеты свиные (№ рецептуры 202)	обсольт, лук, мясо, соль, сода, сметана, сыр, масло	10-20
250	Суп-тире из картофеля (№ рецептуры 196)	обсольт, лук, яйца, уксус, соль, сода, сметана, сыр, масло	34-36
<u>Блюда из мяса</u>			
100	Биточки (котлеты) из мяса кур (№ рецептуры 79)	обсольт, лук, яйца, уксус, соль, сода, сметана, сыр, масло	43-65
<u>Блюда из макаронных изделий</u>			
150	Изюстия макаронные отварные (№ рецептуры 1)	обсольт, лук, яйца, уксус, соль, сода, сметана, сыр, масло	11-28
30	Соус красный основной (№ рецептуры 86)	обсольт, яйца, уксус, соль, сода, сметана, сыр, масло	2-76
<u>Блюда из овощей</u>			
200	Компот из плодов смеси витаминизированной (№ рецептуры 39)	обсольт, уксус, соль, сода, сыр	7-14
<u>Блюда из хлеба</u>			
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	обсольт, лук, уксус, сметана, сыр, масло	3-00
30	Хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	обсольт, лук, уксус, сметана, сыр, масло	2-39
370	Итого за Обед	обсольт, лук, яйца, уксус, соль, сода, сметана, сыр, масло	115-61
<u>Десерты</u>			
30	Печенье (готовый продукт промышленного производства) (№ рецептуры 139)	обсольт, лук, яйца, уксус, соль, сода, сметана, сыр, масло	18-15
<u>Блюда из яиц</u>			
30	Итого за Блюда из яиц	обсольт, лук, яйца, уксус, соль, сода, сметана, сыр, масло	18-15
250	Жаркое по-домашнему 200/50 (№ рецептуры 188)	обсольт, лук, яйца, уксус, соль, сода, сметана, сыр, масло	75-27
<u>Чай</u>			
200	Чай с сахаром (№ рецептуры 16)	обсольт, уксус, соль, сода, сыр, масло	4-44
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	обсольт, лук, уксус, сметана, сыр, масло	3-00
30	Хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	обсольт, лук, уксус, сметана, сыр, масло	2-39
370	Итого за Чай	обсольт, лук, яйца, уксус, соль, сода, сметана, сыр, масло	85-10
<u>Кисель</u>			
250	Йогурт сладкий жирн. 2,5% (№ рецептуры 40)	обсольт, лук, яйца, уксус	42-48
250	Итого за Кисель	обсольт, лук, яйца, уксус	42-48
<u>Молоко</u>			
250	Итого за Молоко	обсольт, лук, яйца, уксус	328-34

Все блюда приготовлены в соответствии с технологичностью кухни

Директор КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижанка

А.Н. Матовская

О.А. Матовская

КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижанка 12 лет и старше

Виды (н)	Наименование блюда	шт. (кг), (шт/кг), (шт/пак), (шт/упак), (шт/упак/упак)	Стоимость пакета (руб.)
<u>Завтрак</u>			
100	Батрушки с картофелем 100 (№ рецептуры 269)	шт/упак, шт/пак, шт/кг, шт/упак	26-40
250	Суп молочный с лапшой (№ рецептуры 112)	шт/упак, шт/пак, шт/кг, шт/упак, шт/упак/упак	25-19
200	Чай с глинтвейном (№ рецептуры 186)	шт/упак, шт/пак, шт/кг, шт/упак, шт/упак/упак	8-32
10	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	шт/упак, шт/пак, шт/кг, шт/упак, шт/упак/упак	3-40
500	Итого за Завтрак		62-91
<u>Обед</u>			
40	Салат Картофельный с сельдью 60 (№ рецептуры 51)	шт/упак, шт/пак, шт/кг, шт/упак, шт/упак/упак	25-13
250	Борщ со сметаной (№ рецептуры 114)	шт/упак, шт/пак, шт/кг, шт/упак, шт/упак/упак	28-68
10	Комплект Особая п (№ рецептуры 245)	шт/упак, шт/пак, шт/кг, шт/упак, шт/упак/упак	41-50
150	Каша рисовая рассыпчатая (№ рецептуры 151)	шт/упак, шт/пак, шт/кг, шт/упак, шт/упак/упак	18-42
10	Соус красный основной (№ рецептуры 86)	шт/упак, шт/пак, шт/кг, шт/упак, шт/упак/упак	2,76
200	Компот из сухофруктов (№ рецептуры 81)	шт/упак, шт/пак, шт/кг, шт/упак, шт/упак/упак	6-39
10	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	шт/упак, шт/пак, шт/кг, шт/упак, шт/упак/упак	3-40
10	Хлеб рожано-пшеничный (№ рецептуры 143)	шт/упак, шт/пак, шт/кг, шт/упак, шт/упак/упак	2-39
870	Итого за Обед		127,67
	Итого за день		

16.05.2023

КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижанка 7-11 лет

Виды (н)	Наименование блюда	шт. (кг), (шт/кг), (шт/пак), (шт/упак), (шт/упак/упак)	Стоимость пакета (руб.)
<u>Завтрак</u>			
10	Комплект Особая п (№ рецептуры 245)	шт/упак, шт/пак, шт/кг, шт/упак, шт/упак/упак	41-50
150	Каша рисовая рассыпчатая (№ рецептуры 151)	шт/упак, шт/пак, шт/кг, шт/упак, шт/упак/упак	18-42
10	Соус красный основной (№ рецептуры 86)	шт/упак, шт/пак, шт/кг, шт/упак, шт/упак/упак	2,76
200	Компот из сухофруктов (№ рецептуры 81)	шт/упак, шт/пак, шт/кг, шт/упак, шт/упак/упак	6-39
10	Хлеб рожано-пшеничный (№ рецептуры 143)	шт/упак, шт/пак, шт/кг, шт/упак, шт/упак/упак	2-39
450	Итого за Завтрак		71-46
	Итого за день		71-46

Все блюда приготавливаются в соответствии с технологическим картоном

Директор КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижанка

О.А. Мотовилова

КОГОБУ СП с УИОП пгт. Пижанка интернат

Выход №	Наименование блюда	Состав (включая белки, углеводы, жиры, калорийность, питательные вещества)	Степень готовности блюда
Завтрак			
180	Ватрушка с картофелем 100 (№ рецептуры 269)	Яйца (2 шт.), молоко, яичный желток	26-49
230	Суп молочный с лапшой (№ рецептуры 112)	Молоко, яйца, яичный желток, соль, сода, сливочное масло	25-19
260	Чай с лимоном (№ рецептуры 186)	Лимон, сахар, чайный лист, лимонный сок, вода	8-32
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	Мука(0,5кг), яйцо, соль, дрожжи, вода	3-60
280	Ингри из Запеканка	Мука(0,5кг), яйцо(1), молоко, соль, сода, сливочное масло, вода	62-91
48	Салат Картофельный с сельдью 60 (№ рецептуры 51)	Картофель, сельдь, яйцо(1), молоко, соль, сода, сливочное масло	25-13
230	Борщ со свининой (№ рецептуры 114)	Картофель, мясо, яичный желток, соль, сода, сливочное масло	28-08
30	Котлеты Особые и (№ рецептуры 245)	Мясо(0,5кг), яйцо, молоко, соль, сода, сливочное масло	41-50
180	Каша рисовая рассыпчатая (№ рецептуры 151)	Рис, молоко, яйцо(1), соль, сода, сливочное масло	18-42
30	Соус красный основной (№ рецептуры 86)	Картофель, яйцо(1), соль, сода, сливочное масло	5-66
260	Компот из сухофруктов (№ рецептуры 81)	Яблоки, гранат, соль, вода	6-39
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	Мука(0,5кг), яйцо(1), соль, сливочное масло	3-60
30	Хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	Мука(0,5кг), яйцо(1), соль, сливочное масло	2-39
230	Ингри из Овса	Овсянка(275г), яйцо(1), молоко(1), соль, сода, сливочное масло, вода	130-57
Полдник			
180	Блинчи со сгущенным молоком (№ рецептуры 175,01)	Мука(0,5кг), яйцо(1), сгущенное молоко, соль, сода, сливочное масло	29-81
180	Ингри из Пюре	Картофель, яйцо(1), сгущенное молоко, соль, сода, сливочное масло	29-81
Обед			
180	Кури отварные (2 варианта) (№ рецептуры 344)	Курица(0,5кг), яйцо(2), соль, сода, сливочное масло	87-96
230	Изюмия макаронные отварные (№ рецептуры 1)	Макароны, изюм, яичный желток, соль, сода, сливочное масло	11-28
260	Чай с сахаром (№ рецептуры 16)	Чайный лист, сахар, соль, сода, сливочное масло	4-44
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	Мука(0,5кг), яйцо(1), соль, сливочное масло	3-60
30	Хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	Мука(0,5кг), яйцо(1), соль, сливочное масло	2-39
230	Ингри из Удели	Картофель, яйцо(1), сгущенное молоко, соль, сода, сливочное масло	109-67
Ужин 1			
230	Пострт славянский жирн. 2,5% (№ рецептуры 46)	Молоко(0,5кг), яйцо, соль	42-48
230	Ингри из Удели 2	Картофель, яйцо, соль	42-48
Ужин 2			
230	Ингри из супа	Макароны(100г), яйцо(2), соль, сода, сливочное масло	374-84
Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами			
Заведующий КОГОБУ СП с УИОП пгт. Пижанка			A.P. Мотовилова
Заведующий КОГОБУ СП с УИОП пгт. Пижанка			O.A. Мотовилова

КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижанка 12 лет и старше

Выход (г)	Накопительное блюдо	мк, ккал, белок, жир, углеводы (%), витамины (мг), минералы (мг)	Ставить в приём пищи		
Блюда:					
80	Запеканка из творога 50/10 (№ рецептуры 366)	обл-10, белок, жир-5, углеводы-95, витамины (мг), минералы (мг)	31-43		
(без яиц)					
250	Каша яичная молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 62)	обл-21, белок, жир-4, углеводы-75, витамины (мг), минералы (мг)	22-91		
(без яиц)					
200	Кофеинный напиток с молоком (№ рецептуры 164)	обл-12, белок, жир-2, углеводы-85, витамины (мг), минералы (мг)	13-49		
60	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	обл-10, белок, жир-1, углеводы-95, витамины (мг), минералы (мг)	6-00		
320	Пудинг из Запеканки		обл-171, белок-21, жир-18, углеводы-71, витамины (мг), минералы (мг)	73-83	
(без яиц)					
80	Салат студенческий (№ рецептуры 176)	обл-10, белок, жир-5, углеводы-95, витамины (мг), минералы (мг)	17-97		
(без яиц)					
250	Щи из свежей капусты со сметаной (№ рецептуры 95)	обл-10, белок, жир-1, углеводы-95, витамины (мг), минералы (мг)	26-26		
(без яиц)					
100	Гуляш из мяса кур л (№ рецептуры 711)	обл-10, белок, жир-2, углеводы-85, витамины (мг), минералы (мг)	45-20		
(без яиц)					
180	Каша гречневая рассыпчатая (№ рецептуры 12)	обл-111, белок, жир-6, углеводы-85, витамины (мг), минералы (мг)	19-34		
(без яиц)					
300	Компот из яблока (№ рецептуры 4,92)	обл-10, углеводы-95, витамины (мг), минералы (мг)	8-81		
(без яиц)					
70	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	обл-10, белок, жир-1, углеводы-95, витамины (мг), минералы (мг)	3-00		
70	хлеб рожано-пшеничный (№ рецептуры 143)	обл-10, белок, жир-1, углеводы-95, витамины (мг), минералы (мг)	2-39		
820	Пудинг из Обед		обл-171, белок-21, жир-18, углеводы-71, витамины (мг), минералы (мг)	123-47	
Пудинг за день					
17.05.2023					

КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижанка 7-11 лет

Выход (г)	Накопительное блюдо	мк, ккал, белок, жир, углеводы (%), витамины (мг), минералы (мг)	Ставить в приём пищи		
Блюда:					
80	Запеканка из творога 50/10 (№ рецептуры 366)	обл-10, белок, жир-5, углеводы-95, витамины (мг), минералы (мг)	31-43		
(без яиц)					
250	Каша яичная молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 62)	обл-21, белок, жир-4, углеводы-75, витамины (мг), минералы (мг)	21-97		
(без яиц)					
200	Кофеинный напиток с молоком (№ рецептуры 164)	обл-12, белок, жир-2, углеводы-85, витамины (мг), минералы (мг)	13-49		
60	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	обл-10, белок, жир-1, углеводы-95, витамины (мг), минералы (мг)	3-00		
320	Пудинг из Запеканки		обл-171, белок-21, жир-18, углеводы-71, витамины (мг), минералы (мг)	68-99	
Пудинг за день					
17.05.2023					

Все блюда приготовлены в стеклянной таре с теплоизолирующими картоном


 А.В. Мотникова

Директор КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижанка


 О.А. Мотникова

КОГОБУ СП с УНОП п.т. Пижанка интернат

Номер (п.)	Наименование блюда	Из. инв. (штук), блок (л.), упаковка (л.) количество (шт.), измерительная (шт.)	С.Размеры нагрузки (шт.)
Блюда			
60	Запеканка из творога 50/10 (№ рецептуры 366)	объем: 1000г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	31-43
(изделия, состоящие из нескольких ингредиентов, имеющие одинаковую форму и одинаковый состав)			
250	Каша яичная молочная с маслом сливочным (Л № рецептуры 62)	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	22-97
(изделия, состоящие из нескольких ингредиентов, имеющие одинаковую форму и одинаковый состав)			
280	Кофейный панкет с молоком (№ рецептуры 164)	объем: 120г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	13-49
(изделия, состоящие из нескольких ингредиентов, имеющие одинаковую форму и одинаковый состав)			
60	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	6-00
370	Итого за Запеканка	объем: 111, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	73-83
Овощи			
10	Салат студенческий (№ рецептуры 176)	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	17-97
(изделия, состоящие из нескольких ингредиентов, имеющие одинаковую форму и одинаковый состав)			
250	Шо из свежей капусты со сметаной (№ рецептуры 95)	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	26-26
(изделия, состоящие из нескольких ингредиентов, имеющие одинаковую форму и одинаковый состав)			
700	Гуляши из мяса курятин (№ рецептуры 711)	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	45-20
(изделия, состоящие из нескольких ингредиентов, имеющие одинаковую форму и одинаковый состав)			
150	Каша гречневая рассыпчатая (№ рецептуры 12)	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	19-84
(изделия, состоящие из нескольких ингредиентов, имеющие одинаковую форму и одинаковый состав)			
200	Колбаса из языка (№ рецептуры 4,02)	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	8-81
(изделия, состоящие из нескольких ингредиентов, имеющие одинаковую форму и одинаковый состав)			
70	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	3-00
30	хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	2-39
420	Итого за Овощи	объем: 400г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	123-47
Фрукты			
10	Булочное изделие Калейдоскоп (№ рецептуры 247,02)	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	14-68
10	Итого за Фрукты	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	14-68
Ягоды			
10	Наследия куриные (№ рецептуры 260)	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	45-03
(изделия, состоящие из нескольких ингредиентов, имеющие одинаковую форму и одинаковый состав)			
150	Изделия макаронные отварные (№ рецептуры 1)	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	11-28
(изделия, состоящие из нескольких ингредиентов, имеющие одинаковую форму и одинаковый состав)			
20	Суп красный осенний (№ рецептуры 86)	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	5-66
(изделия, состоящие из нескольких ингредиентов, имеющие одинаковую форму и одинаковый состав)			
200	Чай с сахаром (№ рецептуры 16)	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	4-44
(изделия, состоящие из нескольких ингредиентов, имеющие одинаковую форму и одинаковый состав)			
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	3-00
30	хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	2-39
520	Итого за Ягоды	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка: 1шт.	71-80
Молоко			
250	Йогурт сладкий жирн. 2,5% (№ рецептуры 40)	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка:	42-48
250	Итого за Молоко	объем: 100г, блок: 1шт., упаковка:	326-26
Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами			
Директор КОГОБУ СП с УНОП п.т. Пижанка			
А.Н. Митинская			
О.А. Митинская			

КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижанка 12 лет и старше

Номер(п.)	Наименование блюда	(н-рн-рнн), (н-рн-рнн), (н-рнн-рнн), (н-рнн-рнн)	Ставка(цена)
Завтрак			
56	Булочки.Ласки (№ рецептуры 247)	яблоко, яйцо, сахар, растительное масло, соль, яичко, яйцо	14-85
Каша кукурузная молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 129)			
Чай с сахаром (№ рецептуры 16)			
56	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	мука-0,5, яйцо, растительное масло, соль, вода, яичко	3-00
Итого за Завтрак			
Общ.			
60	Винегрет овощной (№ рецептуры 135)	картофель, лук, яйцо, растительное масло, соль, сметана, яичко	12-86
Суп картофельный с рыбными консервами (№ рецептуры 131)			
160	Наггетсы куриные (№ рецептуры 260)	курица, яичко, яйцо, растительное масло, соль, вода, яичко, яйцо	56-29
Изделия макаронные отварные (№ рецептуры 1)			
36	Соус красный основной (№ рецептуры 86)	картофель, лук, растительное масло, соль	2-76
Чай с сахаром (№ рецептуры 16)			
36	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	мука-0,5, яйцо, растительное масло, соль	3-00
36	хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	мука-0,5, яйцо, растительное масло, соль	2-39
Итого за Обед			
Итого за день			

18.05.2023

КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижанка 7-11 лет

Номер(п.)	Наименование блюда	(н-рн-рнн), (н-рн-рнн), (н-рнн-рнн), (н-рнн-рнн)	Ставка(цена)
Завтрак			
200	Чай с сахаром (№ рецептуры 16)	картофель, яйцо, соль, сахар, яичко	4-44
Винегрет овощной (№ рецептуры 135)			
60	Кура отварная (№ рецептуры 117)	картофель, яичко, яйцо, соль, сметана, яичко	50-43
Изделия макаронные отварные (№ рецептуры 1)			
36	хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	мука-0,5, яичко, растительное масло, соль	2-39
Итого за Завтрак			
Итого за день			

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

Директор КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижанка

О.А. Мотникова

КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижанка интернат

Номер	Наименование блюда	Состав (в процентах, включая ГТ, углеводы ГТ, питательные вещества и витамины)	Степень питания ребя		
Блюда					
30	Булочка Лиска (№ рецептуры 247)	мясной фарш, яйцо, мука, соль, сода, вода	14-85		
290	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 129)	макаронные изделия, яйцо, масло, сливки, соль, сахар, вода	25-37		
Чай с сахаром (№ рецептуры 16)					
290	Чай с сахаром (№ рецептуры 16)	чайный лист, сахар, вода	4-44		
Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)					
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	мука, соль, яйцо, вода	3-80		
230	Итого за Завтрак:		45-66		
Обед					
30	Винегрет овощной (№ рецептуры 135)	картофель, зелень, помидоры, соль, томатный соус	12-86		
290	Суп картофельный с рыбными консервами (№ рецептуры 131)	картофель, зелень, вода, консервы из рыбных консервов	30-28		
290	Наследы куриные (№ рецептуры 260)	мясной фарш, яйцо, мука, соль, сода, вода, вода	36-29		
230	Изделия макаринные отварные (№ рекцептуры 1)	макаронные изделия, яйцо, соль, вода, вода	11-28		
30	Соус красный основной (№ рецептуры 86)	мясной фарш, томатный соус, соль, вода	2,76		
290	Чай с сахаром (№ рецептуры 16)	чайный лист, сахар, вода	4-44		
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	мука, соль, вода	3-80		
30	Хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	мука, соль, вода	2-39		
230	Итого за Обед		125,3		
Полдник					
30	Вафли с молочно-яичной начинкой обогащенные для детского питания (№ рекцептуры 7)	макаронные изделия, яйцо, вода, соль, вода	30-52		
290	Итого за Полдник		30-52		
Лапша					
290	Шницель натуральный рубленый (№ рекцептуры 290)	мясной фарш, яйцо, мука, соль, сода, вода, вода	74-59		
290	Картофель отварной (№ рецептуры 154)	картофель, соль, вода, вода	25-23		
290	Колбаса из грудок свиных (яблока) (№ рекцептуры 39)	мясной фарш, яйцо, вода	7-87		
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	мука, соль, вода	3-80		
30	Хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	мука, соль, вода	2-39		
230	Итого за Ужин		114-99		
Ужин 2					
290	Йогурт сладкий ягоды, 2,5% (№ рекцептуры 40)	творожный сыр, ягоды, вода	42-48		
290	Итого за Ужин 2		42-48		
Итого за день					
356,86					
Все блюда приготовлены в соответствии с гигиеническими картами					
Директор КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижанка		А.Н. Матюшкина			
О.А. Матюшкина					

КОГОБУ СП с УНОП пгт. Пижанка 12 лет и старше

Выписка(р)	Наименование блюда	П.п., вит., белки(г), углеводы(г), жировые(мг), насыщенные(мг)	Стоимость питания (руб)
Блюда			
40	Батон с маслом30/10 (№ рецептуры 29)	белки-10, жир-10, углеводы-10, С-10, Вит-10, витамин	15-76
Белок-10, жир-10, углеводы-10, витамины-10			
250	Каша рисовая молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 117)	белки-20, жир-10, углеводы-10, С-10, витамин	39-62
Белок-20, жир-10, углеводы-10, витамины-10			
260	Чай с лимоном (№ рецептуры 186)	белки-10, углеводы-10, С-10, витамин	8-32
Белок-10, углеводы-10			
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	белки-10, жир-10, углеводы-10, витамин	3-69
Белок-10, жир-10, углеводы-10			
120	Итого за Завтрак	белки-70, жир-15, углеводы-10, витамин, С-10, витамины-10	66-70
Обед			
30	Капуста морская (варированная) (№ рецептуры 98)		11-88
Белок-10, жир-10, углеводы-10			
250	Суп картофельный с макаронными изделиями (№ рецептуры 78)	белки-20, жир-10, углеводы-10, С-10, витамин	13-85
Белок-20, жир-10, углеводы-10, витамины-10			
30	Рыба, тушеная с овощами (№ рецептуры 110)	белки-10, жир-10, углеводы-10, С-10, витамин	48-18
Белок-10, жир-10, углеводы-10			
150	Картофельное пюре (№ рецептуры 2)	белки-10, жир-10, углеводы-10, С-10, витамин	32-18
Белок-10, жир-10, углеводы-10			
260	Компот из плодов свеклы (блоки) (№ рецептуры 39)	белки-10, углеводы-10, витамин	7-87
Белок-10, углеводы-10			
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	белки-10, жир-10, углеводы-10, витамин	3-69
Белок-10, жир-10, углеводы-10			
30	хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	белки-10, жир-10, углеводы-10, витамин	2-39
Белок-10, жир-10, углеводы-10			
270	Итого за Обед	белки-70, жир-15, углеводы-10, витамин, С-10, витамины-10	119-35
Белок-70, жир-15, углеводы-10			
Итого за день			
белки-140, жир-30, углеводы-30, витамины-10, С-10, витамины-10, витамин			
19.05.2023			

КОГОБУ СП с УНОП пгт. Пижанка 7-11 лет

Выписка(р)	Наименование блюда	П.п., вит., белки(г), углеводы(г), жировые(мг), насыщенные(мг)	Стоимость питания (руб)
Блюда			
40	Батон с маслом30/10 (№ рецептуры 29)	белки-10, жир-10, углеводы-10, С-10, витамин	15-76
Белок-10, жир-10, углеводы-10			
250	Каша рисовая молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 117)	белки-20, жир-10, углеводы-10, С-10, витамин	36-62
Белок-20, жир-10, углеводы-10			
260	Чай с лимоном (№ рецептуры 186)	белки-10, углеводы-10, С-10, витамин	8-32
Белок-10, углеводы-10			
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	белки-10, жир-10, углеводы-10, витамин	3-69
Белок-10, жир-10, углеводы-10			
500	Итого за Завтрак	белки-40, жир-10, углеводы-10, С-10, витамины-10	63-69
Белок-40, жир-10, углеводы-10			
Итого за день			
белки-140, жир-30, углеводы-30, витамины-10, С-10, витамины-10, витамин			
19.05.2023			

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

Директор КОГОБУ СП с УНОП пгт. Пижанка

А.П. Митонакова

О.А. Митонакина

КОГОБУ СШ с УИОП пгт. Пижанка интернат

Номер (р)	Наименование блюда	Ингредиенты (р), включая (р), упаковка (р), количество (р), меросредименты (р)	Стоимость ингредиентов (р)
Завтрак			
40	Батон с маслом 30/10 (№ рецептуры 29)	батон 75, масло 25, яйцо 1, Тест 10/14, Суф 7, Мука 30, Яич 1	15-76
Батон нарезанный кусочками, сыр твердый, яйца сваренные отварные			
250	Каша рисовая молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 117)	каша 29, масло 25, яйцо 1, Тест 10/14, Суф 7, Мука 30, Яич 1	39-62
Быстро густяющая каша из риса с молоком, сливочное масло, яичный желток взбитый с плавленым сыром и яичными яйцами			
260	Чай с лимоном (№ рецептуры 186)	чай 29, лимон 25, Укс 1, Яич 1, Суф 7, Мука 5, Яич 1	8-32
чайный напиток с лимоном			
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	хлеб 29, Яич 2, Тест 14, Суф 7, Мука 30, Яич 1	3-60
320	Итого за Завтрак		66-79
	Обед		
30	Капуста морская (гарнированая) (№ рецептуры 98)	3-68	
250	Суп картофельный с макаронными изделиями (№ рецептуры 78)	суп 29, картофель 25, макар 15, яич 1, Суф 5, Сыр 10, Мука 5, Укс 1	13-85
Суп картофельный с макаронными изделиями с добавлением яиц, сметаны, молока, сливок, соли, специй, зелени, сметаны, сливки			
30	Рыба, тушеная с овощами (№ рецептуры 330)	рыба 29, яич 2, яйцо 1, Тест 10/14, Суф 7, Мука 5, Яич 1	48-18
Рыба тушеная с овощами, яйца отварные, тесто для пирога, сметана, сливки, специи, зелень, соль, специи, яйца			
150	Картофельные пюре (№ рецептуры 2)	картофель 29, яич 2, Тест 10/14, Суф 7, Мука 5, Яич 1	32-18
Пюре из картофеля с добавлением яиц, сметаны, сливок, соли, специи, зелень, сметаны, сливки			
260	Компот из плодов свежих (яблоки) (№ рецептуры 39)	яблоко 29, Тест 10/14, Суф 7, Яич 1, Мука 5, Яич 1	7-87
Компот из яблок свежих с добавлением яиц, сметаны, сливки			
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	хлеб 29, Яич 2, Тест 14, Суф 7, Мука 30, Яич 1	3-60
30	хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	хлеб 29, Яич 2, Тест 12, Суф 7, Мука 30, Яич 1	2-59
270	Итого за Обед		119-35
	Полдник		
260	Сок в ассортименте 0,2л (№ рецептуры 6)	сок 29, Яич 25, Суф 14, Сыр 10, Мука 40, Яич 1	32-00
260	Итого за Полдник		32-00