

## ПРИКАЗ

от 06 февраля 2023г

№ 1

### Об изменении набора продуктов по группе пищевой продукции.

День - 4 и 8 - **Жаркое по домашнему** Номер рецептуры - 259м

Заменить- говядину на свинину: Выход порции - 175 гр. Пищевые вещества, энергетическая ценность : **Б-12,3, Ж-29,5, У-16,58 ккал 383,0**

Заменить- говядину на свинину: Выход порции-200 гр. Пищевые вещества, энергетическая ценность: **Б- 14,06, Ж- 33,72, У-18,94 ккал-437,72**

День-4 и 8 - **Компот из кураги** Номер рецептуры - 54-2хн

Заменить- курагу на сухофрукты: Заменить номер рецептуры на № 54-1хн  
**Компот из сухофруктов** Выход порции - 200гр. Пищевые вещества, энергетическая ценность: **Б- 0,5, Ж-0, У 19,8, ккал- 81,0**

День- 5 и 10 - **Плов** Номер рецептуры - 265м

Заменить - говядину на свинину: Выход порции- 150 гр. Пищевые вещества, энергетическая ценность: **Б- 12,62, Ж - 28,17, У -25,89, ккал-408**

Заменить- говядину на свинину : Выход порции- 200 гр . Пищевые вещества, энергетическая ценность: **Б -16,82, Ж - 37,56, У - 34,52, ккал-544**

День 10- **Котлета** Номер рецептуры - 268м

Заменить - говядину на свинину : Выход порции-100 гр. Пищевые вещества, энергетическая ценность : **Б- 12,1, Ж -16,54, У - 12,98, ккал-177,54**

День- 1, 2, 8 - **Фрукты свежие : Груша** Номер рецептуры - 338м

Заменить - Грушу на яблоко : Выход порции - 150 гр . Пищевые вещества , энергетическая ценность : **Б - 0,6, Ж -0,6, У - 14,7, ккал - 70,5**

День 5 - **Молоко в индивидуальной упаковке -промышленное**  
производство



Заменить : Молоко в индивидуальной упаковке на **Молоко кипяченое**  
Номер рецептуры 385м

Выход порции- 200 гр. Пищевые вещества , энергетическая ценность :  
**Б - 5,8 , Ж -5,0 , У - 9,6 , ккал- 107**

День 5 - **Сок фруктовый яблочный** Номер рецептуры 389м

Заменить : Сок фруктовый яблочный на **Сок яблочный в индивидуальной упаковке**. Выход порции - 200гр. Пищевые вещества , энергетическая ценность : **Б - 0,92 , Ж - 0,2 , У - 20,2 , ккал - 92**

День - 6 **Морковь отварная дольками** Номер рецептуры 54-27з

Заменить - Морковь отварная дольками на **Пюре из моркови**

Номер рецептуры 134 Выход порции - 60гр

Пищевые вещества, энергетич. ценность: **Б-0,9, Ж -2,6 ,У -3,94 ,ккал-34,8**

Заменить - Морковь отварная дольками на **Пюре из моркови**

Номер рецептуры 134м Выход порции - 100 гр.

Пищевые вещества, энергетич. Ценность: **Б- 1,5, Ж -4,34, У -6,57, ккал-58,0**

День 5- **Шницель рыбный натуральный с молочным соусом**

Номер рецептуры 235 Выход порции - 85/30

Заменить : на **Шницель рыбный натуральный** Выход порции : 85 гр.

Пищевые вещества , энергетическая ценность : **Б-10,32, Ж- 6,27, У- 6,64, ккал-122,65**

День 5- **Шницель рыбный натуральный с молочным соусом**

Номер рецептуры 235 Выход порции- 105/30

Заменить : на Шницель рыбный натуральный Выход порции : 105 гр.

Пищевые вещества , энергитическая ценность : **Б- 1,36, Ж- 8,1, У- 8,86 ккал- 163,63**

Приказ вступает в силу со дня его подписания и распространяется до окончания учебного года.

Индивидуальный предприниматель **Решитько С.А.**

