

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

Меню на " 03 "декабря" 2021г

ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор Т.П.Олисова

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав				Витамины
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал	С, мг
Завтрак								
52	Салат из свеклы отварной (свекла, раст.масло, лимон.кисл., йодир.соль)	50	5,00	0,73	3,05	4,23	47,19	4,75
290/330	Грудка куриная (филе) в сметанном соусе (мясо кур., сметана 15%, сл.масло 72%, йодир.соль)	45/50	40,00	0,81	3,72	3,48	51,04	0,05
302	Каша пшеничная рассыпчатая (крупа пшеничная, сл.масло 72%, йодир. соль)	150	7,00	6,93	5,11	37,90	228,87	0,00
377	Чай фруктовый (смородина) (чай черный, сахар, смородина черн.с/м.)	200	4,00	0,13	0,02	15,20	62,00	12,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржаной (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	3,10	3,49	0,52	24,37	116,12	0,00
	Итого:	545	59,10	12,09	12,42	85,18	505,22	16,85
Обед								
106/107	Суп картофельный с рыбными фрикадельками (картофель, морковь, лук репчат., томат паста, раст. масло, укроп зелень, филе рыбы, яйцо куриное, лук репчат., йодир. соль)	250/20	25,00	5,40	3,36	18,80	211,70	24,84
287/331	Голубцы ленивые из цыплят в соусе (б/к капуста, мясо кур., яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	70/30	27,00	7,26	8,16	23,26	193,50	21,18
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох душистый, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	18,00	12,50	9,25	32,72	264,57	6,60
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	3,00	0,07	0,02	15,00	60,00	0,03
ПР	Хлеб пшеничный / ржаной (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/30	3,40	3,66	4,23	26,90	127,42	0,00
	Итого:	800	76,40	28,89	25,02	116,68	857,19	52,65
	Всего:	1185	135,50	49,01	33,52	194,58	1286,44	44,80

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /

Утверждаю
 МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск
 Директор Т.П.Олисова

Меню на " 03 "декабря" 2021г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ №
 Директор С.А.Степанов

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав				Витамины
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал	С, мг
Завтрак								
52	Салат из свёклы отварной (свекла, раст.масло, лимон.кисл., йодир.соль)	50	5,00	0,73	3,05	4,23	47,19	4,75
290/330	Грудка куриная (филе) в сметанном соусе (мясо кур., сметана 15%, сл.масло 72%, йодир.соль)	45/50	40,00	0,81	3,72	3,48	51,04	0,05
302	Каша пшеничная рассыпчатая (крупа пшеничная, сл.масло 72%, йодир. соль)	150	7,00	6,93	5,11	37,90	228,87	0,00
377	Чай фруктовый (смородина) (чай черный, сахар, смородина черн.с/м.)	200	4,00	0,13	0,02	15,20	62,00	12,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржаной (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	3,10	3,49	0,52	24,37	116,12	0,00
	Итого:	545	59,10	12,09	12,42	85,18	505,22	16,85
Дополнительная витаминизация								
388	Груша свежая	120	26,81	0,57	0,18	23,19	87,00	21,00
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	10,29	1,75	4,73	0,86	50,75	0,00
	Итого:	138	37,10	2,32	4,91	24,05	137,75	21,00
Обед								
106/107	Суп картофельный с рыбными фрикадельками (картофель, морковь, лук репч., томат паста, раст. масло, укроп зелень, филе рыбы, яйцо куриное, лук репчат., йодир. соль)	200/20	23,00	4,98	2,56	14,84	102,92	19,56
287/331	Голубцы ленивые из цыплят в соусе (б/к капуста, мясо кур., яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	70/30	27,00	7,26	8,16	23,26	193,50	21,18
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох душистый, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	10,43	7,43	27,29	218,09	6,60
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	3,00	0,07	0,02	15,00	60,00	0,03
ПР	Хлеб пшеничный / ржаной (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	3,60	3,77	0,58	26,84	127,62	0,00
	Итого:	725	73,60	26,51	18,75	107,23	702,13	47,37
	Всего:	1270	132,70	38,60	31,17	192,41	1207,35	64,22
Дополнительная витаминизация								
388	Груша свежая	120	26,81	0,57	0,18	23,19	87,00	21,00
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	10,29	1,75	4,73	0,86	50,75	0,00
	Итого:	138	37,10	2,32	4,91	24,05	137,75	21,00

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор Т.П.Олисова

Меню на " 03 "декабря" 2021г
Возрастная категория с 12 лет и старше

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав				Витамины
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал	С, мг
Завтрак								
52	Салат из свеклы отварной (свекла, раст.масло, лимон.кисл., йодир.соль)	25	4,00	0,36	1,53	2,11	23,60	4,75
290/330	Грудка куриная (филе) в сметанном соусе (мясо кур., сметана 15%, сл.масло 72%, йодир.соль)	50/50	43,00	0,81	3,92	3,48	52,84	0,05
302	Каша пшеничная рассыпчатая (крупа пшеничная, сл.масло 72%, йодир. соль)	160	8,00	7,39	5,45	40,44	244,19	0,00
389	Сок фруктовый	200	12,00	1,00	0,20	20,20	86,60	8,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржаной (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/25	3,00	3,38	0,53	24,43	115,93	0,00
	Итого:	535	70,00	12,94	11,62	90,66	523,15	12,80
Обед								
106/107	Суп картофельный с рыбными фрикадельками (картофель, морковь, лук репч., томат паста, раст. масло, укроп зелень, филе рыбы, яйцо куриное, лук репчат., йодир. соль)	250/20	25,00	5,40	3,36	18,80	211,70	24,84
287/331	Голубцы ленивые из цыплят в соусе (б/к капуста, мясо кур., яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	70/30	27,00	7,26	8,16	23,26	193,50	21,18
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лушечный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	180	20,00	12,50	9,25	32,72	264,57	6,60
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	3,00	0,07	0,02	15,00	60,00	0,03
ПР	Хлеб пшеничный / ржаной (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	3,10	3,10	1,52	0,62	104,43	0,00
	Итого:	800	78,10	28,33	22,31	90,40	834,20	52,65
	Всего:	1335	148,10	41,27	33,93	181,06	1357,35	65,45

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /