

Утверждено

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор


Меню на " 17" октября 2022г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл, меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур, соус- томат, пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/50	34,00	10,71	9,23	32,06	251,86
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль)	150	21,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	0,20	0,26	22,60	92,00
	<b>Итого:</b>	<b>705</b>	<b>62,20</b>	<b>16,96</b>	<b>15,53</b>	<b>111,26</b>	<b>648,84</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Директор  Т.П.Олисова

Меню на "17" октября 2022г  
Возрастная категория с 12 лет и старше

ГБОУ С (О)ОШ №

Согласовано  
Директор 

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус-томат, пюре, сметана 15%, мука пшенич., соль)	65/30	34,00	10,38	8,46	30,67	237,93
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	180	28,00	3,94	6,72	26,47	182,69
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	3,77	0,58	26,84	127,62
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	4,20	4,35	29,60	174,05
<b>Итого:</b>		<b>570</b>	<b>75,60</b>	<b>22,36</b>	<b>20,13</b>	<b>128,58</b>	<b>782,28</b>
<b>Обед</b>							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., томат.пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир.соль)	250/15/10/1	19,30	6,76	10,38	12,64	172,12
255	Печень по-строгановски (печень гов., лук репчатый, сметана 15%, раст.масло, йодир.соль)	40/50	32,00	22,80	10,20	9,40	219,40
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив.масло, йодир.соль)	160	18,00	4,06	6,51	42,68	245,66
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	11,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,50	0,52	24,37	116,12
<b>Итого:</b>		<b>776</b>	<b>84,40</b>	<b>37,32</b>	<b>27,87</b>	<b>111,69</b>	<b>845,30</b>
<b>Всего:</b>		<b>1346</b>	<b>160,00</b>	<b>59,68</b>	<b>48,00</b>	<b>240,27</b>	<b>1 627,58</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

ГБОУ С (О)ОШ №

Меню на " 17" октября 2022г

Директор

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

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич.,	65/50	34,00	10,71	9,23	32,06	251,86
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	21,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Итого:</b>		<b>705</b>	<b>62,20</b>	<b>16,96</b>	<b>15,53</b>	<b>111,26</b>	<b>648,84</b>
<b>Обед</b>							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат пюре, морк., лук репч., крупа	200/15/10/1	17,00	6,28	9,30	25,90	150,66
255	Печень по-строгановски (печень гов., лук репчатый, сметана 15%, раст. масло, йодир. соль)	50/50	39,00	0,82	7,74	2,88	84,97
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	150	16,00	3,81	6,11	40,01	230,31
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	11,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Итого:</b>		<b>744</b>	<b>87,10</b>	<b>16,35</b>	<b>28,66</b>	<b>116,62</b>	<b>724,81</b>
<b>Всего:</b>		<b>1449</b>	<b>149,30</b>	<b>33,31</b>	<b>44,19</b>	<b>227,88</b>	<b>1373,65</b>

Заведующий производством

/ /

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Меню на " 17" октября 2022г

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор Т.П.Олисова

Директор

Возрастная категория с 7 до 11 лет ( средства родительской платы)

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Обед</b>						
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир.соль)	200/15/10/1	17,00	6,28	9,30	15,90	150,66
255	Печень по-строгановски (печень гов.лук репчатый., сметана 15%, раст. масло, , йодир.соль)	40/50	32,00	0,82	7,74	2,88	84,97
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	150	17,00	4,06	6,51	42,68	245,66
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	11,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,30	0,44	14,40	70,00
	<b>Итого:</b>	<b>701</b>	<b>79,30</b>	<b>13,67</b>	<b>24,25</b>	<b>98,46</b>	<b>643,29</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /