

МУП "Школа питания" с. Жигулевск  
Директор Е.П.Олисова

Меню на " 30 " сентября 2022г  
Возрастная категория с 12 лет и старше

ГБОУ СОШ № 11  
Директор

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
<b>Завтрак</b>							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	6,00	0,78	1,94	3,76	35,76
291	Плов из птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	60/180	49,00	20,22	26,40	49,41	516,86
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	3,77	0,58	26,84	127,62
ПР	Булочная мелочь (мука пшеничная, раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	8,00	2,37	3,57	18,54	115,83
<b>Итого:</b>		<b>595</b>	<b>75,60</b>	<b>27,80</b>	<b>32,58</b>	<b>130,55</b>	<b>928,87</b>
<b>Обед</b>							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	250/1	26,30	2,38	2,94	22,50	108,96
14 (2002) /33	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе сметанном с томатом ( б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	35,00	7,40	5,48	6,97	107,50
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	130	15,00	9,02	6,68	23,63	191,08
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.)	30/20	4,10	3,50	0,52	24,37	116,12
<b>Итого:</b>		<b>731</b>	<b>84,40</b>	<b>22,37</b>	<b>15,64</b>	<b>92,47</b>	<b>583,66</b>
<b>Всего:</b>		<b>1326</b>	<b>160,00</b>	<b>50,17</b>	<b>48,22</b>	<b>223,02</b>	<b>1512,53</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Утверждено  
 ООО "Школьное предприятие" г. Жигулевск  
 Директор: И.А. Олисова

Меню на "30" сентября 2022г

Согласовано  
 ГБОУ СОУОШ № 1091  
 Директор: \_\_\_\_\_

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

5 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	6,00	0,78	1,94	3,76	35,76
291	Плов из птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	45,00	16,85	22,00	41,19	430,77
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>62,20</b>	<b>20,99</b>	<b>24,45</b>	<b>96,49</b>	<b>692,07</b>
<b>Обед</b>							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/1	24,00	1,90	2,35	18,00	87,17
14 (2002)/331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе сметанном с томатом (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	35,00	7,40	5,48	6,97	107,50
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох душистый, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	10,43	7,43	27,29	218,09
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.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	<b>Итого:</b>	<b>701</b>	<b>87,10</b>	<b>23,29</b>	<b>15,80</b>	<b>91,63</b>	<b>588,88</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1201</b>	<b>149,30</b>	<b>44,28</b>	<b>40,25</b>	<b>188,12</b>	<b>1280,95</b>

Продукты не содержат ГМО

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

Школьное питание д.о. Жигулевск  
 директор Т.Н. Овцова

Меню на "30" сентября 2022г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С (О) Ш № 14  
 Директор Т.Н. Овцова

5 день цикл. меню



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	6,00	0,78	1,94	3,76	35,76
291	Плов из птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	45,00	16,85	22,00	41,19	430,77
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>62,20</b>	<b>20,99</b>	<b>24,45</b>	<b>96,49</b>	<b>692,07</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ /