

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

Меню на " 03 "декабря" 2021г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С (О)ОШ № 1

Директор _____

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
52	Салат из свеклы отварной (свекла, раст.масло, лимон.кисл., йодир.соль)	50	5,00	0,73	3,05	4,23	47,19
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
302	Каша пшеничная рассыпчатая (крупа пшеничная, сл.масло 72%, йодир. соль)	150	7,00	6,93	5,11	37,90	228,87
377	Чай фруктовый (смородина) (чай черный, сахар, смородина черн.с/м.)	200	4,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржаной (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	3,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	Дополнительная витаминизация						
388	Груша свежая	120	26,81	0,57	0,18	23,19	87,00
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	10,29	1,75	4,73	0,86	50,75
	Итого:	683	96,20	14,41	17,33	109,23	642,97

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

ГБОУ С (О)ОШ № 1

Директор Т.П.ОлисоваДиректор _____

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
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
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
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	20,00	12,50	9,25	32,72	264,57
376	Чай с сахаром черный, сахар) (чай	200	3,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржаной (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	3,10	3,10	1,52	0,62	104,43
	Итого:	780	78,10	28,33	22,31	90,40	834,20

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор [подпись]

Меню на " 03 "декабря" 2021г

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
52	Салат из свеклы отварной (свекла, раст.масло, лимон.кисл., йодир.соль)	50	5,00	0,73	3,05	4,23	47,19
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
302	Каша пшеничная рассыпчатая (крупа пшеничная, сл.масло 72%, йодир. соль)	150	7,00	6,93	5,11	37,90	228,87
377	Чай фруктовый (смородина) (чай черный, сахар, смородина черн.с/м.)	200	4,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржаной (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	3,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	Итого:	545	59,10	12,09	12,42	85,18	505,22
	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
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
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	18,00	11,70	8,67	30,60	248,00
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	3,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржаной (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/30	3,40	3,77	0,58	26,84	127,62
	Итого:	775	76,40	28,20	20,79	114,50	840,82
	Всего:	1320	135,50	40,29	33,21	199,68	1346,04

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством [подпись]