

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

ГБОУ СОУОШ № 1

Директор Т.П.ОлисоваДиректор И.И.Иванов

Меню на " 26" января 2022 г.
Возрастная категория с 7 до 11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
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)	100/30	38,00	10,52	11,93	37,56	296,18
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	18,00	8,80	6,80	27,00	203,00
377	Чай фруктовый (с/м вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	3,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
	Итого:	520	62,20	22,15	19,17	99,30	653,92

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И.И.Иванов

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

ГБОУ С (О)ОШ № 1

Директор Т.П.Олисова

Меню на " 26" января 2022 г.

Директор _____

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>						
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из мяса цыплят (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелен., лавр лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо курин., йодир. соль)	250/20	28,00	8,03	7,73	18,59	176,68
243	Сосиски отварные (сосиски говяжьи)	55	30,00	6,12	12,02	2,18	141,69
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	10,00	5,80	4,80	28,00	180,00
387	Напиток из ягод (вишня, смородина с/м., сахар, лимон.)	200	6,00	0,60	0,00	26,00	106,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	Итого:	735	78,10	24,04	25,07	99,14	720,49

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

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

Меню на " 26 " января 2022 г.

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

ГБОУ С.(О)ОШ № 1

Директор И.И.И.

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак					*	
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)	100/30	38,00	10,52	11,93	37,56	296,18
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	18,00	9,05	6,70	23,72	191,69
377	Чай фруктовый (с/м вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	3,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
	Итого:	520	62,20	22,40	19,07	96,02	642,61
	Обед						
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из мяса цыплят (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. соль)	200/20	25,00	7,54	7,14	14,91	154,58
243	Сосиски отварные (сосиски говяжьи)	55	30,00	6,12	12,02	2,18	141,69
204	Макаронные отварные с сыром (макаронные из пшен.муки, сыр п/тв.45%, слив.масло 72%, йодир.соль)	130/15	22,00	8,79	10,66	33,89	267,70
387	Напиток из ягод (вишня, смородина с/м., сахар, лимон.)	200	6,00	0,60	0,00	26,00	106,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	Итого:	670	87,10	26,54	30,34	101,35	786,09
	Всего	1190	149,30	48,69	49,51	200,65	1 440,01

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / И.И.И. /