

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
	<i>Дополнительная витаминизация</i>						
338	Десерт фруктовый (апельсин)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
	Итого:	650	62,20	21,99	24,65	105,49	735,07

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Ирина Курсанова Ю.С.

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.П. Олисова

ГБОУ С (О)ОШ № 1

Директор Л. С. Сидорова

Меню на "21" октября 2022г
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
	<i>Обед</i>						
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
	Итого:	731	84,40	22,37	15,64	92,47	583,66

Заведующий производством

Кур. Курманова Ю. Э

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

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
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
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (апельсин)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
Итого:		650	62,20	21,99	24,65	105,49	735,07
Обед							
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 лущеный, 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
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
Итого:		801	87,10	24,29	16,20	101,63	633,28
Всего:		1451	149,30	46,28	40,85	207,12	1368,35

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Иванов

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

Меню на "21" октября 2022г

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

ГБОУ С (О)ОШ № _____

Директор _____

Согласовано

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
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)	70/25	34,00	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.)	20/15	2,30	2,30	0,44	14,40	70,00
	Итого:	661	79,30	41,38	29,94	156,00	1031,50

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Иль Муромова И.С.