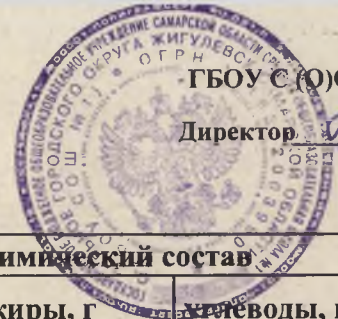




Согласовано



ГБОУ С (О) ОШ № 1

Директор *[Signature]*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор *[Signature]* С. А. Кустова

Меню на "14" декабря 2023г  
Возрастная категория с 12 лет и старше

4 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Обед</b>						
46	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоком (капуста б/к., яблоко, морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	13,00	0,77	3,11	6,84	59,22
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	22,04	6,25	6,39	17,54	153,13
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 155, томат пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	70/30	45,86	12,97	16,82	10,01	244,45
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>826</b>	<b>103,00</b>	<b>29,54</b>	<b>31,94</b>	<b>113,84</b>	<b>863,79</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *[Signature]*

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор С.А. Зюстова

Меню на "14" декабря 2023г

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

Директор Зюстова

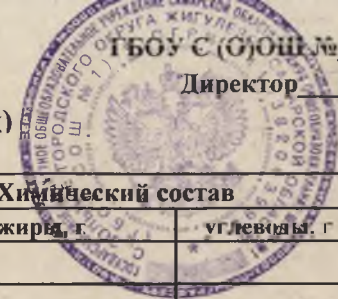
4 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г*	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным ( мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная")	55/50	30,60	5,72	11,06	0,44	124,30
200	Пюре из гороха и картофеля ( картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	10,41	7,71	27,27	220,48
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>595</b>	<b>67,80</b>	<b>19,52</b>	<b>19,67</b>	<b>65,43</b>	<b>520,04</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
46	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоком ( капуста б/к., яблоко, морковь, лук репч., раст. масло,	60	13,00	0,77	3,11	6,84	59,22
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью ( картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	20,04	5,82	5,82	14,06	132,23
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 155, томат пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	60/30	39,80	11,39	15,04	9,00	217,98
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>766</b>	<b>94,94</b>	<b>27,53</b>	<b>29,59</b>	<b>109,35</b>	<b>816,42</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1361</b>	<b>162,74</b>	<b>47,05</b>	<b>49,26</b>	<b>174,78</b>	<b>1 336,46</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И.И. Журавлева





4 день питания

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
21	Салат из соленого огурца с зеленым горошком (огурец соленый, лук репчатый, масло)	40	9,66	0,58	2,06	1,53	24,56
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное)	55/50	30,60	5,72	11,06	0,44	124,30
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	10,41	7,71	27,27	220,48
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>680</b>	<b>78,86</b>	<b>21,26</b>	<b>21,92</b>	<b>73,69</b>	<b>577,90</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
46	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоком (капуста б/к., яблоко, морковь, лук репч., раст. масло,	60	13,00	0,77	3,11	6,84	59,22
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	22,04	6,25	6,39	17,54	153,13
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 155, томат пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	80/50	52,28	15,35	20,43	12,69	297,61
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	11,00	6,19	5,35	39,52	231,17
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>851</b>	<b>110,42</b>	<b>32,31</b>	<b>35,89</b>	<b>118,99</b>	<b>931,40</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1531</b>	<b>189,28</b>	<b>53,57</b>	<b>57,81</b>	<b>192,68</b>	<b>1 509,30</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

\_\_\_\_\_  
 И.С. Миронова и.с.