

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

Меню на " 08" апреля 2022 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ №
 Директор

15 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
293/331	Фрикадельки из цыплят в соусе сметанном с томатом <small>(мясо кур., хлеб пшенич. мелкого 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль, соус - томат паста, сметана 15%, раст. Масло, соль йодир.)</small>	60/25	41,00	10,00	11,00	8,00	170,00
171	Каша перловая рассыпчатая <small>(крупа перловая, соль, масло слив. 72%)</small>	130	7,00	4,00	4,00	29,00	170,00
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	11,00	1,00	0,20	20,20	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	20/20	3,20	2,90	0,82	17,90	89,00
дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (апельсин свежий порционно)	80	16,55	1,00	0,20	9,00	43,00
Итого:		535	78,75	18,90	16,22	84,10	564,00
Обед							
21	Салат из соленых огурцов с луком <small>(огурцы, лимон, кисл., репч. лук, раст.масло)</small>	30	5,00	0,00	1,00	1,00	17,00
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью <small>(картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшенич. мука, яйцо кур., раст.масло, укроп зелень, йодир. соль)</small>	200	19,00	7,38	7,59	19,19	174,98
260	Гуляш из свинины <small>(свинина мякоть, раст.масло, лук репч., томат паста, мука пшенич., соль йодир.)</small>	40/30	33,00	12,00	7,00	2,00	117,00
200	Пюре из гороха и картофеля <small>(картофель, горох душистый, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)</small>	140	18,00	8,00	6,00	25,00	189,00
646	Напиток лимонный <small>(лимон св., сахар)</small>	200	8,00	0,14	0,02	24,43	101,20
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	30/20	4,10	3,50	0,88	22,00	109,00
дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	16,55	1,75	4,73	0,86	50,75
Итого:		708	103,65	32,77	27,22	94,48	758,93
Всего:		1243	182,40	51,67	43,44	178,58	1322,93

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.П. Школьное питание

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОИ № 10
 Директор *Мед*

Меню на " 08 " апреля 2022 г.

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

15 день инкл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
293/331	Фрикадельки из цыплят в соусе сметанном с томатом <small>(мясо кур., хлеб пшенич.молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль, соус - томат паста, сметана 15%, раст. Масло,соль йодир.)</small>	60/25	41,00	10,00	11,00	8,00	170,00
171	Каша перловая рассыпчатая <small>(крупа перловая, соль, масло слив.72%)</small>	130	7,00	4,00	4,00	29,00	170,00
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	11,00	1,00	0,20	20,20	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	20/20	3,20	2,90	0,82	17,90	89,00
дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (апельсин свежий порционно)	80	16,55	1,00	0,20	9,00	43,00
Итого:		535	78,75	18,90	16,22	84,10	564,00
Обед							
21	Салат из соленых огурцов с луком <small>(огурцы, лимон, кисл., репч. лук, раст.масло)</small>	30	5,00	0,00	1,00	1,00	17,00
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью <small>(картофель, морковь, лук репч.,мясо кур., пшенич. мука, яйцо кур., раст.масло,укроп зелень, йодир. соль)</small>	200	19,00	7,38	7,59	19,19	174,98
260	Гуляш из свинины <small>(свинина мякоть, раст.масло,лук репч.,томат.паста, мука пшеничн.,соль йодир.)</small>	40/30	33,00	12,00	7,00	2,00	117,00
200	Пюре из гороха и картофеля <small>(картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)</small>	140	18,00	8,00	6,00	25,00	189,00
646	Напиток лимонный <small>(лимон св. сахар)</small>	200	8,00	0,14	0,02	24,43	101,20
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	30/20	4,10	3,50	0,88	22,00	109,00
дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленный ломтевой сливочный классич.	18	16,55	1,75	4,73	0,86	50,75
Итого:		708	103,65	32,77	27,22	94,48	758,93
Всего:		1243	182,40	51,67	43,44	178,58	1322,93

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Мед, *Ильина*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор

Меню на " 08" апреля 2022 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

15 день цикл, меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
293/331	Фрикадельки из цыплят в соусе сметанном с томатом (мясо кур., хлеб пшенич.молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль, соус - томат паста, сметана 15%, раст. Масло,соль йодир.)	70/50	51,00	12,00	14,00	10,00	213,00
171	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, соль, масло слив.72%)	150	9,00	5,00	5,00	33,00	197,00
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	11,00	1,00	0,20	20,20	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	3,55	0,60	22,55	110,00
	Итого:	525	75,60	21,55	19,80	85,75	612,00
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч.,мясо кур., пшенич. мука, яйцо кур., раст.масло,укроп зелень, йодир.соль)	250	21,30	8,19	8,61	23,94	206,44
260	Гуляш из свинины (свинина мякоть, раст.масло,лук репч.,томат паста, мука пшеничн.,соль йодир.)	40/30	33,00	12,00	7,00	2,00	117,00
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох душистый, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	140	18,00	8,00	6,00	25,00	189,00
646	Напиток лимонный (лимон св., сахар)	200	8,00	0,14	0,02	24,43	101,20
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,50	0,88	22,00	109,00
	Итого:	710	84,40	31,83	22,51	97,37	722,64
	Всего:	1235	160,00	53,38	42,31	183,12	1 334,64

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

