

Утверждаю  
 МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск  
 Директор С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_

Директор Улес

Меню на "30" мая 2023г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к,масло растительное,соль йодированная,кукуруза консервированная)	60	9,34	1,47	3,34	8,83	71,76
290/331	Грудка куриная (филе ) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, ,томатное пюре,мука пшеничная,сл.масло 72%, йодир.соль.)	50/30	28,26	0,49	3,15	2,09	38,91
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>67,80</b>	<b>8,23</b>	<b>12,59</b>	<b>60,90</b>	<b>391,17</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
	<b>Обед</b>						
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью(св. картофель, горох)	200/15/1	14,84	8,82	7,95	15,53	169,33
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/180	63,80	19,84	14,37	48,18	401,75
388	Напиток из плодов шиповника	200	12,20	0,00	0,00	9,98	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>696</b>	<b>94,94</b>	<b>32,41</b>	<b>22,93</b>	<b>96,11</b>	<b>721,38</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1226</b>	<b>162,74</b>	<b>40,64</b>	<b>35,52</b>	<b>157,01</b>	<b>1112,55</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр Богданов



МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Меню на "30" мая 2023г

ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_

Директор Ильин

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

день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к,масло растительное,соль йодированная,кукуруза консервированная)	60	9,34	1,47	3,34	8,83	71,76
290/331	Грудка куриная (филе ) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, ,томатное пюре,мука пшеничная,сл.масло)	50/30	28,26	0,49	3,15	2,09	38,91
312	Картофельное пюре	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром	200	4,00	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>530</b>	<b>67,80</b>	<b>8,23</b>	<b>12,59</b>	<b>60,90</b>	<b>391,17</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью(св. картофель, горох лушенный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	14,84	8,82	7,95	15,53	169,33
265	Плов из свинины ( свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/180	63,80	19,84	14,37	48,18	401,75
388	Напиток из плодов шиповника	200	12,20	0,00	0,00	9,98	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>696</b>	<b>94,94</b>	<b>32,41</b>	<b>22,93</b>	<b>96,11</b>	<b>721,38</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1226</b>	<b>162,74</b>	<b>40,64</b>	<b>35,52</b>	<b>157,01</b>	<b>1112,55</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

