

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

ГБОУ С (О)ОШ №

Меню на " 05" марта 2022 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано

Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
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
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло 72%, йодир. соль)	100	11,00	5,80	4,00	25,80	162,00
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	10,00	1,00	0,20	20,20	92,00
ГР	Хлеб пшеничный / ржаной ( мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,90	0,82	17,90	89,00
	<b>Итого:</b>	<b>470</b>	<b>62,20</b>	<b>20,22</b>	<b>16,95</b>	<b>101,46</b>	<b>639,18</b>
<b>Обед</b>							
50	Салат из свеклы с сыром и чесноком (свекла вар., сыр п/тв.,раст.масло, чеснок, соль йод.)	30	7,00	1,40	2,80	2,20	40,00
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 курин., 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
142	Картофель и овощи, тушеные в соусе ( картофель п/ф, морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль,соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	100/10	15,00	2,50	1,26	18,70	96,60
387	Напиток из ягод ( вишня, смородина с/м., сахар, лимон.)	200	6,00	0,60	0,00	26,00	106,00
ГР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,50	0,88	22,00	109,00
	<b>Итого:</b>	<b>665</b>	<b>87,10</b>	<b>21,66</b>	<b>24,10</b>	<b>85,99</b>	<b>647,87</b>
<b>Всего</b>		<b>1135</b>	<b>149,30</b>	<b>41,88</b>	<b>41,05</b>	<b>187,45</b>	<b>1287,05</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Р.Ф.*

*Рудина*

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 6  
 Директор

Меню на " 05" марта 2022 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
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
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло 72%, йодир. соль)	130	15,00	7,50	5,20	33,50	211,00
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200	3,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржаной ( мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	3,55	0,60	22,55	110,00
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	15,00	1,00	0,20	20,20	86,60
	<b>Итого:</b>	<b>715</b>	<b>75,60</b>	<b>22,64</b>	<b>17,95</b>	<b>128,81</b>	<b>763,78</b>
<b>Обед</b>							
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из мяса цыплят ( картофель п/ф., морк., лук репчат., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. соль )	250/20	28,30	8,03	7,73	18,59	176,68
243	Сосиски отварные (сосиски говяжьи)	55	30,00	6,12	12,02	2,18	141,69
142	Картофель и овощи, тушеные в соусе ( картофель п/ф, морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	100/25	16,00	2,84	1,44	21,24	109,74
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	3,50	0,88	22,00	109,00
	<b>Итого:</b>	<b>700</b>	<b>84,40</b>	<b>21,09</b>	<b>22,07</b>	<b>90,01</b>	<b>643,11</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1415</b>	<b>160,00</b>	<b>43,73</b>	<b>40,02</b>	<b>218,82</b>	<b>1 406,89</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*РФ*

*Рулесенд*

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор Т.П.Олисова

Меню на " 05" марта 2022 г.

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

Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
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
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло 72%, йодир. соль)	100	11,00	5,80	4,00	25,80	162,00
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	10,00	1,00	0,20	20,20	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржаной ( мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,90	0,82	17,90	89,00
	<b>Итого:</b>	<b>470</b>	<b>62,20</b>	<b>20,22</b>	<b>16,95</b>	<b>101,46</b>	<b>639,18</b>
<b>Обед</b>							
50	Салат из свеклы с сыром и чесноком (свекла вар., сыр п/тв.,раст.масло, чеснок, соль йод.)	30	7,00	1,40	2,80	2,20	40,00
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
142	Картофель и овощи, тушеные в соусе (картофель п/ф, морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль,соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	100/10	15,00	2,50	1,26	18,70	96,60
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	3,50	0,88	22,00	109,00
	<b>Итого:</b>	<b>665</b>	<b>87,10</b>	<b>21,66</b>	<b>24,10</b>	<b>85,99</b>	<b>647,87</b>
	<b>Всего</b>	<b>1135</b>	<b>149,30</b>	<b>41,88</b>	<b>41,05</b>	<b>187,45</b>	<b>1287,05</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Р.В.*

*Дружина*



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

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

ГБОУ С (О)ОШ №

Меню на " 05" марта 2022 г.



Согласовано  
 Директор

№ 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 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
142	Картофель и овощи, тушеные в соусе ( картофель п/ф, морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	100/25	16,00	2,84	1,44	21,24	109,74
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 (пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	(мука) 20/15	2,30	2,30	0,44	14,40	70,00
	<b>Итого:</b>	<b>650</b>	<b>79,30</b>	<b>19,40</b>	<b>21,04</b>	<b>78,73</b>	<b>582,01</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /