

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ; ккал
<b>Завтрак</b>							
32	Овощи консервированные (огурец порционно) (огурец, лимон. кисл., Йодир соль)	15	2,00	0,12	0,02	0,25	1,95
229	Рыба, тушеная в томате с овощами (филе минтая, морковь, лук репч., томат.паста, раст.масло)	40/50	31,00	8,46	5,48	4,88	103,44
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, Йодир.соль)	140	22,00	3,00	4,80	20,00	137,00
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.)	20/20	3,20	2,90	0,82	17,90	89,00
<b>дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	16,55	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Итого:</b>		<b>503</b>	<b>78,75</b>	<b>16,30</b>	<b>15,87</b>	<b>58,89</b>	<b>442,14</b>
<b>Обед</b>							
71	Овощи свежие (огурцы порционно)	15	4,00	0,10	0,00	0,38	2,00
103	Суп картофельный с вермишелью на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., макарон. издел., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, Йодир. соль)	200	20,00	6,42	5,88	16,74	145,95
297/331	Фрикадельки из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., хлеб пшен.,молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль, сметана 15%, томатная паста, мука)	60/50	45,00	10,61	12,19	8,66	187,45
171	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, соль, масло слив.72%)	150	9,00	5,00	5,00	33,00	197,00
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	5,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль Йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,88	22,00	109,00
<b>дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	16,55	1,00	0,20	20,20	86,60
<b>Итого:</b>		<b>925</b>	<b>103,65</b>	<b>26,78</b>	<b>24,18</b>	<b>116,19</b>	<b>790,99</b>
<b>Всего:</b>		<b>1428</b>	<b>182,40</b>	<b>43,08</b>	<b>40,05</b>	<b>175,08</b>	<b>1233,13</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Р.А.*

*Душина*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

Меню на " 26 " мая 2022г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_  
 Директор \_\_\_\_\_

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
32	Овощи консервированные (огурец порционно) (огурец, лимон. кисл., йодир. соль)	15	2,00	0,12	0,02	0,25	1,95
229	Рыба, тушеная в томате с овощами (филе минтая, морковь, лук репч., томат.паста, раст.масло)	50/50	41,00	10,00	5,00	3,80	105,00
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль)	150	24,00	3,00	4,80	20,00	137,00
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.)	30/25	4,60	3,55	0,60	22,55	110,00
	<b>Итого:</b>	<b>520</b>	<b>73,60</b>	<b>16,74</b>	<b>10,44</b>	<b>61,60</b>	<b>413,95</b>
<b>Обед</b>							
103	Суп картофельный с вермишелью на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., макарон. издел., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	250	21,30	7,00	6,47	20,89	170,28
297/331	Фрикадельки из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., хлеб пшен.,молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль,сметана 15%,томатная паста,мука)	60/50	45,00	10,61	12,19	8,66	187,45
171	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, соль, масло слив.72%)	160	10,00	5,00	5,00	33,00	197,00
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	5,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,88	22,00	109,00
	<b>Итого:</b>	<b>770</b>	<b>85,40</b>	<b>26,26</b>	<b>24,57</b>	<b>99,76</b>	<b>726,72</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1290</b>	<b>159,00</b>	<b>43,00</b>	<b>35,01</b>	<b>161,36</b>	<b>1140,67</b>

Продукты не содержат ГМО

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

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

Меню на " 26" мая 2022г

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 2  
 Директор

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

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
32	Овощи консервированные (огурец порционно) (огурец, лимон. кисл., йодир соль)	15	2,00	0,12	0,02	0,25	1,95
229	Рыба, тушеная в томате с овощами (филе минтая, морковь, лук репч., томат.паста, раст.масло)	40/50	31,00	8,46	5,48	4,88	103,44
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир.соль)	140	22,00	3,00	4,80	20,00	137,00
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.)	20/20	3,20	2,90	0,82	17,90	89,00
дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	16,55	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Итого:</b>		<b>503</b>	<b>78,75</b>	<b>16,30</b>	<b>15,87</b>	<b>58,89</b>	<b>442,14</b>
<b>Обед</b>							
71	Овощи свежие (огурцы порционно)	15	4,00	0,10	0,00	0,38	2,00
103	Суп картофельный с вермишелью на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., макарон. издел., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200	20,00	6,42	5,88	16,74	145,95
297/331	Фрикадельки из цыплят с соусом сметанным с ТОМАТОМ (мясо кур., хлеб пшен.,молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль, сметана 15%, томатная паста, мука)	60/50	45,00	10,61	12,19	8,66	187,45
171	Каша перловая рассыпчатая (крупка перловая, соль, масло слив.72%)	150	9,00	5,00	5,00	33,00	197,00
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	5,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,88	22,00	109,00
дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	16,55	1,00	0,20	20,20	86,60
<b>Итого:</b>		<b>925</b>	<b>103,65</b>	<b>26,78</b>	<b>24,18</b>	<b>116,19</b>	<b>790,99</b>
<b>Всего:</b>		<b>1428</b>	<b>182,40</b>	<b>43,08</b>	<b>40,05</b>	<b>175,08</b>	<b>1233,13</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Р.Р.*

*Р.Р.*

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

ГБОУ С (О)ОШ № 9

Директор Т.П.Олисова

Директор

Меню на " 26" мая 2022г

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

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
103	Суп картофельный с вермишелью на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., макарон. издел., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200	20,00	6,42	5,88	16,74	145,95
297/331	Фрикадельки из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., хлеб пшен.,молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль,сметана 15%,томатная)	60/50	45,00	10,61	12,19	8,66	187,45
171	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, соль, масло слив.72%)	120	7,00	3,74	3,91	26,79	157,42
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	5,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,30	0,44	14,40	70,00
	<b>Итого:</b>	<b>665</b>	<b>79,30</b>	<b>23,23</b>	<b>22,45</b>	<b>81,80</b>	<b>623,81</b>

Заведующий производством

*Д.И.*

*Душина*