

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор Т.П. Оганова



Меню на " 26 " сентября 2022г

ГБОУ С (О)ОШ № 6

Согласовано

Директор Т.П. Оганова



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

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат.пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	17,00	6,28	9,30	15,90	150,66
255	Печень по-строгановски (печень гов., лук репчатый., сметана 15%, раст. масло, , йодир. соль)	40/50	32,00	22,80	10,20	9,40	219,40
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	150	17,00	3,81	6,11	40,01	230,31
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	11,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ГР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,30	0,44	14,40	70,00
	Итого:	716	79,30	35,39	26,31	102,31	762,37

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

А.И. Сидорова

Утверждено

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор Т.А. Олисова

ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор

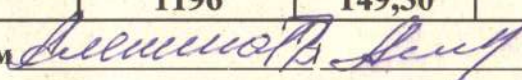
Меню на " 26" сентября 2022г

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

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
71	Овощи свежие (огурцы порционно)	20	4,00	0,35	0,05	0,95	6,00
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	34,00	8,00	14,00	15,00	220,00
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	130	17,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
	Итого:	480	62,20	14,40	20,09	72,55	530,98
Обед							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа)	200/15/10/1	17,00	6,28	9,30	15,90	150,66
255	Печень по-строгановски (печень гов., лук репчатый, сметана 15%, раст. масло, йодир. соль)	50/50	39,00	22,80	10,20	9,40	219,40
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	140	16,00	3,81	6,11	40,01	230,31
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	11,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	Итого:	716	87,10	36,58	26,39	112,28	808,49
	Всего:	1196	149,30	50,98	46,48	184,83	1339,47

Заведующий производством



1

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

МК №6

ГБОУ С (О)ОШ №



Меню на " 26 " сентября 2022г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
71	Овощи свежие (огурцы порционно)	20	4,00	0,35	0,05	0,95	6,00
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	34,00	8,00	14,00	15,00	220,00
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	130	17,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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	2,70	0,42	19,54	92,74
	Итого:	480	62,20	14,40	20,09	72,55	530,98
Обед							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	17,00	6,28	9,30	15,90	150,66
255	Печень по-строгановски (печень гов., лук репчатый, сметана 15%, раст. масло, йодир. соль)	50/50	39,00	22,80	10,20	9,40	219,40
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	140	16,00	3,81	6,11	40,01	230,31
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	11,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	Итого:	716	87,10	36,58	26,39	112,28	808,49
	Всего:	1196	149,30	50,98	46,48	184,83	1339,47

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Селиванов

Утверждаю
 МУП "Школьное питание" г.б. Жигулевск
 Директор Т.Ш.Олисова

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 3829000000

Меню на " 26 " сентября 2022г

Возрастная категория с 12 лет и старше

1 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
71	Овощи свежие (огурцы порционно)	30	6,00	0,35	0,05	0,95	6,00
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич.,	65/30	34,00	8,00	14,00	15,00	220,00
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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	3,77	0,58	26,84	127,62
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	4,20	4,35	29,60	174,05
	Итого:	555	75,60	19,67	24,60	109,45	739,91
Обед							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	19,30	6,76	10,38	12,64	172,12
255	Печень по-строгановски (печень гов., лук репчатый., сметана 15%, раст. масло, йодир. соль)	40/50	32,00	22,80	10,20	9,40	219,40
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	160	18,00	4,06	6,51	42,68	245,66
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	11,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,50	0,52	24,37	116,12
	Итого:	776	84,40	37,32	27,87	111,69	845,30
	Всего:	1331	160,00	56,99	52,47	221,14	1 585,21

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Лилия В. Сидорова

1