

Утверждено

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор



*Составлено
Продумано РК
Дир. Деминова КВ*

Меню на "05" декабря 2022г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №1

Директор



1 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Завтрак</i>						
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом <small>(мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат, пюре, сметана 15%, мука пшенич., водир. соль)</small>	65/50	34,00	10,71	9,23	32,06	251,86
204	Макароньы отварные с сыром <small>(макароньы из пшени муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, водир. соль)</small>	150/10	20,00	8,12	8,01	37,05	253,49
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) <small>(чай черный, черноплодная рябина , сахар)</small>	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль водир.)</small>	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
	<i>Дополнительная витаминизация</i>						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	0,20	0,26	22,60	92,00
	Итого:	715	62,20	21,83	17,95	126,25	750,70

Заведующий производством

Власова ЕВ

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор



Меню на "05" декабря 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
	<i>Обед</i>						
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
243	Сосиска отварная (сосиска говяжья "Экстра")	55	33,00	5,72	11,06	0,44	124,30
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	130	15,00	3,55	11,68	33,82	255,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	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:	746	84,40	19,72	33,90	93,87	759,72

Заведующий производством

Скворцова СВ

Утверждено

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор



Согласовано

ГБОУ С(О)ОШ № 2

Директор



Меню на "05" декабря 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						
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур, соус- томат, пюре, сметана 15%, мука пшенич.,	65/50	34,00	10,71	9,23	32,06	251,86
204	Макароны отварные с сыром (макароны из пшени муки, сыр п/тв 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150/10	20,00	8,12	8,01	37,05	253,49
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, черноплодная рябина, сахар)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	0,20	0,26	22,60	92,00
	Итого:	715	62,20	21,83	17,95	126,25	750,70
	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	10,20	150,66
243	Сосиска отварная (сосиска говяжья "Экстра")	55	33,00	5,72	11,06	0,44	124,30
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	170	20,00	3,55	11,68	33,82	255,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	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
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
	Итого:	734	87,10	20,99	37,55	92,29	789,01
	Всего:	1449	149,30	42,82	55,50	218,54	1539,71

Заведующий производством