

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.П.Олисова



*Составлено
Док. Рыжиков Ю.А.*

Меню на "14" ноября 2022г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 1

Директор [Signature]



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., Водир. соль)	65/50	34,00	10,71	9,23	32,06	251,86
204	Макаронны отварные с сыром (макаронны из пшея. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, Водир. 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 Водир.)	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

Заведующий производством [Signature]


Утверждаю


МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор  Т.П.Олисова



Согласовано

ГБОУ С (О)ОИШ № 

Директор 




Меню на "14" ноября 2022г

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
	<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
255	Печень по-строгановски (печень гов., лук репчатый., сметана 15%, раст. масло, йодир. соль)	40/30	31,00	0,82	7,74	2,88	84,97
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	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	15,08	25,01	102,50	695,52

Заведующий производством 

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.в. Жигулевск

Директор Т.П.Ольцова

Меню на "14" ноября 2022г

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 2

Директор [подпись]

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, поре, сметана 15%, мука пшенич.,)	65/50	34,00	10,71	9,23	32,06	251,86
204	Макаронны отварные с сыром (макаронны из пшен. 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 поре, морк., лук репч., крупа)	200/15/10/1	17,00	6,28	9,30	10,20	150,66
255	Печень по-строгановски (печень гов., лук репчатый., сметана 15%, раст. масло, йодир. соль)	40/50	36,00	0,82	7,74	2,88	84,97
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	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	16,35	28,66	100,92	724,81
Всего:		1449	149,30	38,18	46,61	227,17	1475,51

Заведующий производством

[подпись] В.В.Сидорова Е.В.1