

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор А.С.Кустова



Согласовано
Принято
Д-Рыжикова И.А.

Меню на "19" апреля 2023 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С (О)ОШ № 2

Директор И.А.Рыжикова



13 день шк. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Завтрак</i>						
260	Гуляш из говядины (мякоть говядины, лук репчатый, томатное пюре, мука пшеничная, масло растительное)	30/60	40,60	9,80	9,17	3,42	135,77
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло 72%, Водар. соль)	160	19,00	3,39	6,52	42,67	245,66
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня суш.мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	16,18	16,19	74,01	509,69
	<i>Дополнительная витаминизация</i>						
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.А.Рыжикова

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор А.С.Кустова



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 1

Директор [Signature]



Меню на "19" апреля 2023 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

13 день цикл. меню

№ 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 ЦЫПЛЯТ (картофель, лук репчат., томат, морковь, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, Водир. соль, мясо кур, лук репчат., айфо куриц., Водир. соль)	250/20/1	24,20	7,08	4,62	18,5	144,54
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль Водированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	60/40	38,63	11,57	7,65	11,43	161,00
309	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия из пшеничной муки, слив. масло 72%, Водир. соль)	170	13,77	6,58	5,68	41,99	245,62
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ГР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль Водир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	791	93,70	29,18	18,82	116,94	753,56

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[Signature], Величенко Е.А.

Утверждаю
МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск
Директор _____ А.С. Кустова

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № _____
Директор _____

Меню на "19" апреля 2023 г.

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

13 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
260	Гуляш из говядины (мякоть говядины, лук репчатый, томатное пюре, мука пшеничная, масло растительное)	30/60	40,60	9,80	9,17	3,42	135,77
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	19,00	3,39	6,52	42,67	245,66
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	16,18	16,19	74,01	509,69
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00
	Обед						
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из цыплят	200/20/1	23,84	7,61	7,21	14,92	155,52
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	60/50	40,26	11,57	7,65	11,43	161,00
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшени, мука, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	13,74	6,58	5,68	41,99	245,62
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	3,75	0,06	22,42	110,40
	Итого:	751	94,94	29,71	20,86	113,36	764,54
	Всего:	1251	162,74	45,89	37,05	187,37	1274,23
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

С. Вешняков