

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

Согласовано

Меню на " 10 " января" 2022г

ГБОУ С(О)ОШ №

Директор

Директор

Илин Х.Ф.

Возрастная категория с 12 лет и старше

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из мяса индейки с соусом (филе индейки, крупа рис, яйцо кур., лук репч., соус-томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	90/25	35,00	1,84	1,14	4,80	200,09
204	Макаронны отварные с сыром (макаронны из пшен.муки, сыр п/тв.45%, слив.масло 72%, йодир.соль)	150/20	29,00	9,67	9,53	39,52	283,52
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	3,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржаной (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/25	3,00	3,38	0,53	24,43	115,93
<b>Итого:</b>		<b>535</b>	<b>70,00</b>	<b>14,96</b>	<b>11,22</b>	<b>83,75</b>	<b>659,54</b>
<b>Обед</b>							
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., укроп зелень, йодир.соль)	250	21,00	6,76	10,38	12,64	172,12
293(ПР) /331	Цыплята жареные (голень)/ соус (цыплята порц., сметана 15%, раст. масло, йодир. Соль, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	90/25	35,00	20,05	20,78	1,93	274,86
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	16,00	3,55	11,68	38,33	255,00
377	Чай фруктовый (с/м вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	3,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржаной (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	3,10	3,49	0,52	24,37	116,12
<b>Итого:</b>		<b>765</b>	<b>78,10</b>	<b>33,98</b>	<b>43,38</b>	<b>92,47</b>	<b>880,10</b>
<b>Всего:</b>		<b>1300</b>	<b>148,10</b>	<b>48,94</b>	<b>54,60</b>	<b>176,22</b>	<b>1 539,64</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*[Подпись]*

/

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

Меню на " 10 " января" 2022г

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

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 13

Директор

Шипилин К.Ф.

№ рецептур ы	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из мяса индейки с соусом (филе индейки, крупа рис, яйцо кур., лук репч., соус- томат: пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	90/25	35,00	1,84	1,14	4,80	200,09
204	Макаронны отварные с сыром (макаронны из пшен.муки, сыр п/тв.45%, слив.масло 72%, йодир.соль)	100/15	22,00	8,79	10,66	33,89	267,70
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200	3,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржаной (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	2,20	2,70	0,42	19,54	92,74
<b>Итого:</b>		<b>470</b>	<b>62,20</b>	<b>13,40</b>	<b>12,24</b>	<b>73,23</b>	<b>620,53</b>
<b>Обед</b>							
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., укроп зелень, йодир.соль)	250	21,00	6,76	10,38	12,64	172,12
293(ПР) /331	Цыплята жареные (голень)/ соус (цыплята порц., сметана 15%, раст. масло, йодир. Соль, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	90/25	35,00	20,05	20,78	1,93	274,86
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	100	12,00	2,83	9,34	27,06	204,15
377	Чай фруктовый (с/м вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	3,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржаной (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/25	2,30	3,49	0,52	24,37	116,12
<b>Итого:</b>		<b>710</b>	<b>73,30</b>	<b>33,26</b>	<b>41,04</b>	<b>81,20</b>	<b>829,25</b>
<b>Всего:</b>		<b>1180</b>	<b>135,50</b>	<b>35,96</b>	<b>41,46</b>	<b>100,74</b>	<b>921,99</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ /

Шипилин К.Ф.