

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

ГБОУ С (О)ОШ №1

Директор

Меню на " 21 " января" 2022г  
Возрастная категория с 12 лет и старше

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
251	Салат "Степной" из разных овощей (картофель, морковь, лук репч., огурец консервиров., зел. горошек конс., раст. масло, йодир. соль)	60	7,00	0,88	3,71	4,58	53,74
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч., томат., раст. масло, йодир. соль)	45/150	47,00	16,00	37,00	34,00	530,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,68	0,28	20,76	88,20
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/25	4,00	3,38	0,53	24,43	115,93
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>70,00</b>	<b>20,94</b>	<b>41,52</b>	<b>83,77</b>	<b>787,87</b>
<i>Обед</i>							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250	21,00	9,18	14,36	19,71	192,03
98.06	Котлета мясо-рыбная "Веста" (мясо кур, филе рыбы, яйцо кур., лук репч., йодир. соль)	60	26,00	4,72	3,37	6,78	76,55
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)/ ( капуста белокочанная, морковь, лук репч., слив. масло 72%, томат.пюре, лим.к-та, йодир.соль, мука пшенич, сахар)	100/50	23,00	3,00	17,60	73,00	495,60
377	Чай фруктовый (с/м смородина черн.) (чай черный, сахар, смородина черн. св./мор.)	200	4,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	<b>Итого:</b>	<b>710</b>	<b>78,10</b>	<b>20,52</b>	<b>35,87</b>	<b>139,06</b>	<b>942,30</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1215</b>	<b>148,10</b>	<b>41,46</b>	<b>77,39</b>	<b>222,83</b>	<b>1730,17</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ /  /

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Меню на " 21 " января" 2022г

ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. 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>							
25	Салат "Степной" из разных овощей (картофель, морковь, лук репч., огурец консервиров., зел. горошек консерв., раст. масло, йодир. соль)	60	7,00	0,88	3,71	4,58	53,74
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч., томат., раст. масло, йодир. соль)	35/160	40,00	16,00	37,00	33,00	503,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,68	0,28	20,76	88,20
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
<b>Итого:</b>		<b>470</b>	<b>62,20</b>	<b>20,26</b>	<b>41,41</b>	<b>77,88</b>	<b>737,68</b>
<b>Обед</b>							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250	21,00	9,18	14,36	19,71	192,03
98.06	Котлета мясо-рыбная "Веста" (мясо кур, филе рыбы, яйцо кур., лук репч., йодир. соль)	60	26,00	4,72	3,37	6,78	76,55
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)/ (капуста белокочанная, морковь, лук репч., слив. масло 72%, томат. пюре, лим. к-та, йодир. соль, мука пшенич, сахар)	80/50	20,00	2,60	14,00	59,00	404,00
377	Чай фруктовый (с/м смородина черн.) (чай черный, сахар, смородина черн. св./мор.)	200	4,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30	2,30	2,30	0,34	16,20	77,40
<b>Итого:</b>		<b>670</b>	<b>73,30</b>	<b>18,93</b>	<b>32,09</b>	<b>116,89</b>	<b>811,98</b>
<b>Всего:</b>		<b>1140</b>	<b>135,50</b>	<b>49,01</b>	<b>33,52</b>	<b>194,58</b>	<b>1 286,44</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_