

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

Меню на "18" марта" 2022г
 Возрастная категория с 12 лет и старше



Согласовано
 ГБОУ СОШ № 13
 Директор: [Подпись] К.Ф.

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
52	Салат из свеклы отварной (свекла, раст.масло, лимон.кисл., йодир.соль)	30	3,00	0,40	1,80	2,30	28,00
291	Плов из птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	60/180	45,00	22,20	12,56	43,00	379,00
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	10,00	1,00	0,20	20,20	86,60
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	3,55	0,60	22,60	110,00
338	Десерт фруктовый (апельсин свежий порционно)	60	13,00	0,75	0,20	7,00	64,80
	Итого:	585	75,60	27,15	15,16	88,10	603,60
Обед							
46	Салат из белокочанной капусты с яблоком (б/к капуста, морковь, яблоко св., лук репч., чеснок, сахар, раст.масло)	50	7,00	0,60	2,60	5,70	49,00
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	250	25,30	15,55	20,50	16,60	427,00
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат, шпоре сметана 15%, мука пшениц. йодир.соль)	70/30	27,00	7,26	8,16	23,26	193,50
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	18,00	10,00	6,80	26,80	203,00
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	3,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,50	0,90	22,00	109,00
	Итого:	800	84,40	36,98	38,98	109,36	1 042,00
	Всего:	1385	160,00	64,13	54,14	197,46	1645,60

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ /

[Подпись]

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

Меню на " 18" марта" 2022г

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

5 день цикл. меню

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 13
 Директор _____ К.Ф.

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав*			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
52	Салат из свеклы отварной (свекла, раст.масло, лимон.кисл., йодир.соль)	50	5,00	0,73	3,05	4,23	47,19
291	Плов из птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	60/160	44,00	19,80	9,80	40,00	329,00
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	10,00	1,00	0,20	20,20	86,60
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,90	0,82	17,90	89,00
	Итого:	510	62,20	24,43	13,87	82,33	551,79
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200	23,00	12,44	16,42	13,32	342,00
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат. поре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	70/30	28,00	7,26	8,16	23,26	193,50
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	130	16,00	7,70	6,00	23,00	176,00
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	3,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,50	0,90	22,00	109,00
ПР	Пирожок с фруктовой начинкой	50	14,00	2,85	2,70	41,80	123,10
	Итого:	740	88,10	33,82	34,20	138,38	1003,60
	Всего:	1230	149,30	60,53	48,64	206,68	1599,38

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /