

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

Меню на " 22" февраля" 2022г
 Возрастная категория с 12 лет и старше

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена со слив. маслом (крупа рисовая, пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	21,00	4,91	11,43	27,09	231,54
420/295	Мясные изделия (биточки куриные), запеченные в тесте (мясо кур, лук репч., мука пшенич., яйцо кур., раст. масло, йодир. соль, сахар, дрожжи)	40/60	32,00	12,44	9,68	41,52	303,28
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	6,00	1,52	1,35	15,90	81,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	20	2,00	1,54	0,66	1,00	52,40
ПР	Десерт фруктовый (яблоко свежее порционно)	80	9,00	0,32	0,32	7,84	35,52
	Итого:	570	70,00	20,73	23,44	93,35	703,74
<i>Обед</i>							
59	Салат из моркови с яблоками (св. морковь, яблоко, сахар)	30	4,00	0,32	0,05	2,89	13,79
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	250	18,00	10,01	9,06	19,42	199,67
260	Гуляш из говядины (говядина, томат. пюре, лук репч., раст. масло, мука пшеничная, йодир. соль)	30/30	37,00	9,52	6,15	1,85	101,04
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	9,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	6,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	Итого:	740	78,10	29,80	20,88	117,58	780,14
	Всего:	1310	148,10	50,53	44,32	210,93	1 483,88

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ /

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

Меню на "22 " февраля" 2022г

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

Согласовано
ГБОУ С (О) ОШ № 163
Директор

Директор К.Ф.
ГБОУ
СОШ № 163

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена со слив. маслом (крупа рисовая, пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	21,00	4,91	11,43	27,09	231,54
420	Сосиска в тесте (сосиски) говяжьки, мука пшенич., дрожжи, соль йод.	50/50	32,00	9,83	12,83	30,31	277,35
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	6,00	1,52	1,35	15,90	81,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	30	3,20	2,31	0,99	14,94	78,60
	Итого:	500	62,20	18,57	26,60	88,24	668,49
Обед							
59	Салат из моркови с яблоками (св. морковь, яблоко, сахар)	30	4,00	0,32	0,05	2,89	13,79
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зелень (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200	16,00	8,82	7,95	15,53	169,33
260	Гуляш из говядины (говядина, томат. пюре, лук репч., раст. масло, мука пшеничная, йодир. соль)	30/30	37,00	9,52	6,15	1,85	101,04
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	130	7,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	6,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
338	Десерт фруктовый (яблоко свежее порционно)	100	13,00	0,32	0,32	7,84	35,52
	Итого:	770	87,10	28,93	20,09	121,53	785,32
	Всего:	1270	149,30	47,50	46,69	209,77	1453,81

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /

Handwritten signature