

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_  
 Директор \_\_\_\_\_

Меню на " 9 " февраля 2022 г.  
 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>							
287 /331	Голубцы ленивые из цыплят в соусе (б/к капуста, мясо кур., яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	100/30	38,00	10,52	11,93	37,56	296,18
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	140	17,00	8,00	6,00	25,00	189,00
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 / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/25	4,00	3,49	0,52	24,37	116,12
ПР	Булочная мелочь (мука пшеничная, дрожжи, соль йодир.)	40	8,00	2,37	3,57	18,54	115,83
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>70,00</b>	<b>24,51</b>	<b>22,04</b>	<b>120,67</b>	<b>779,13</b>
<b>Обед</b>							
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из мяса цыплят (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. соль)	250/20	28,00	8,03	7,73	18,59	176,68
243	Сосиски отварные (сосиски говяжьи)	55	30,00	6,12	12,02	2,18	141,69
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	160	10,00	5,80	4,80	28,00	180,00
387	Напиток из ягод вишня, смородина с/м., сахар, лимон.)	200	6,00	0,60	0,00	26,00	106,00
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>735</b>	<b>78,10</b>	<b>24,04</b>	<b>25,07</b>	<b>99,14</b>	<b>720,49</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1295</b>	<b>148,10</b>	<b>48,55</b>	<b>47,11</b>	<b>219,81</b>	<b>1 499,62</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*Сидя* / *Олисова Н.И.*



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор Т.П.Олисова



Меню на " 9 " февраля 2022 г.  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ СО(О)ОШ №

Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
287 /331	Голубцы ленивые из цыплят в соусе (б/к капуста, мясо кур., яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. поре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	100/30	38,00	10,52	11,93	37,56	296,18
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	18,00	8,80	6,80	27,00	203,00
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.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
<b>Итого:</b>		<b>520</b>	<b>62,20</b>	<b>22,15</b>	<b>19,17</b>	<b>99,30</b>	<b>653,92</b>
<b>Обед</b>							
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из мяса цыплят (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. поре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. соль )	200/20	25,00	7,54	7,14	14,91	154,58
243	Сосиски отварные (сосиски говяжьи)	55	30,00	6,12	12,02	2,18	141,69
204	Макаронные изделия отварные с сыром (макаронные изделия пшеничные, сыр п/тв.45%, слив.масло 72%, йодир.соль)	130/15	22,00	8,79	10,66	33,89	267,70
387	Напиток из ягод ( вишня, смородина с/м., сахар, лимон.)	200	6,00	0,60	0,00	26,00	106,00
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>670</b>	<b>87,10</b>	<b>26,54</b>	<b>30,34</b>	<b>101,35</b>	<b>786,09</b>
<b>Всего</b>		<b>1190</b>	<b>149,30</b>	<b>48,69</b>	<b>49,51</b>	<b>200,65</b>	<b>1440,01</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Олисова*



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

Меню на " 9 " февраля 2022 г.

ГБОУ С(О)ОШ №

Директор Согласовано

**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>							
287 /331	Голубцы ленивые из цыплят в соусе (б/к капуста, мясо кур., яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	100/30	38,00	10,52	11,93	37,56	296,18
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	18,00	9,05	6,70	23,72	191,69
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 / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
	<b>Итого:</b>	<b>520</b>	<b>62,20</b>	<b>22,40</b>	<b>19,07</b>	<b>96,02</b>	<b>642,61</b>
<b>Обед</b>							
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из мяса цыплят (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо курин., йодир. соль )	200/20	25,00	7,54	7,14	14,91	154,58
243	Сосиски отварные (сосиски говяжьи)	55	30,00	6,12	12,02	2,18	141,69
204	Макароны отварные с сыром (макароны из пшен.муки, сыр п/тв.45%, слив.масло 72%, йодир.соль)	130/15	22,00	8,79	10,66	33,89	267,70
387	Напиток из ягод ( вишня, смородина с/м., сахар, лимон.)	200	6,00	0,60	0,00	26,00	106,00
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>670</b>	<b>87,10</b>	<b>26,54</b>	<b>30,34</b>	<b>101,35</b>	<b>786,09</b>
	<b>Всего</b>	<b>1190</b>	<b>149,30</b>	<b>48,69</b>	<b>49,51</b>	<b>200,65</b>	<b>1 440,01</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Сидорова / Давыдова /