

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 3

Меню на " 18" мая 2022 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

13 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Завтрак</i>						
287 /331	Голубцы ленивые из цыплят в соусе сметанном с томатом (б/к капуста, мясо кур., яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	70/30	30,00	7,00	8,00	7,00	128,00
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль)	150	24,00	3,06	5,00	20,40	137,00
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,13	0,04	15,22	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,90	0,82	17,90	89,00
	дополнительная витаминизация						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	16,55	1,75	4,73	0,86	50,75
	<b>Итого:</b>	<b>508</b>	<b>78,75</b>	<b>14,84</b>	<b>18,59</b>	<b>61,38</b>	<b>466,75</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Т.П.Олисова

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 3

Директор Орилова

Меню на " 18 " мая 2022 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет ( средства родительской платы)

13 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из 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
290/330	Грудка куриная (филе) в смет. соусе (кур., сметана 15%, сл.масло 72%, йодир.соль)	(мясо) 35/30	30,00	0,70	3,32	3,10	45,40
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупка гречневая, сл. масло 72%, йодир. соль)	140	18,00	8,00	6,00	36,00	228,00
377	Чай с сахаром черный, сахар)	(чай) 200	4,00	0,60	0,00	26,00	106,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,30	0,44	14,40	70,00
	<b>Итого:</b>	<b>660</b>	<b>79,30</b>	<b>19,14</b>	<b>16,90</b>	<b>94,41</b>	<b>603,98</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Алексей Алейников

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 3  
 Директор Ориков

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

13 день цикл. меню

№ 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 сметанном с томатом ( б/к капуста, мясо кур., яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	70/30	30,00	7,00	8,00	7,00	128,00
312	Картофельное пюре ( картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль)	150	24,00	3,06	5,00	20,40	137,00
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар,смородина св./мор.)	200	5,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	3,55	0,60	22,55	110,00
ПР	Плюшка "По -Московски" ( мука пшеничная, сахар, конд. жир, дрожжи)	50	12,00	4,25	3,40	29,70	166,40
	<b>Итого:</b>	<b>555</b>	<b>75,60</b>	<b>17,99</b>	<b>17,02</b>	<b>94,85</b>	<b>603,40</b>
<b>Обед</b>							
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из 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 )	250/20	28,30	8,03	7,73	18,59	176,68
290/330	Грудка куриная (филе ) в смет. соусе (мясо кур., сметана 15%, сл.масло 72%, йодир.соль)	35/30	30,00	0,70	3,32	3,10	45,40
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло 72%, йодир. соль)	140	18,00	8,00	6,00	36,00	228,00
377	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200	4,00	0,60	0,00	26,00	106,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,50	0,88	22,00	109,00
	<b>Итого:</b>	<b>725</b>	<b>84,40</b>	<b>20,83</b>	<b>17,93</b>	<b>105,69</b>	<b>665,08</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1280</b>	<b>160,00</b>	<b>38,82</b>	<b>34,95</b>	<b>200,54</b>	<b>1 268,48</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Телья

Меню на " 18" мая 2022 г.

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

13 день цикл. меню

№ 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 сметанном с томатом (б/к капуста, мясо кур., яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	30,00	7,00	8,00	7,00	128,00
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	24,00	3,06	5,00	20,40	137,00
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,13	0,04	15,22	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,90	0,82	17,90	89,00
<b>дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	16,55	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Итого:</b>		<b>508</b>	<b>78,75</b>	<b>14,84</b>	<b>18,59</b>	<b>61,38</b>	<b>466,75</b>
<b>Обед</b>							
50	Салат из свеклы с сыром и чесноком (свекла вар., сыр п/тв., раст. масло, чеснок, соль йод.)	30	7,00	1,40	2,80	2,20	40,00
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из 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
290/330	Грудка куриная (филе) в смет. соусе (мясо кур., сметана 15%, сл. масло 72%, йодир. соль)	35/30	32,00	0,70	3,32	3,10	45,40
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло 72%, йодир. соль)	130	15,00	7,50	5,20	33,50	211,00
377	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	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	0,88	22,00	109,00
<b>дополнительная витаминизация</b>							
338	Десерт фруктовый (апельсин свежий порционно)	80	16,55	1,00	0,20	9,00	43,00
<b>Итого:</b>		<b>775</b>	<b>103,65</b>	<b>21,71</b>	<b>19,56</b>	<b>99,71</b>	<b>662,98</b>
<b>Всего</b>		<b>1283</b>	<b>182,40</b>	<b>36,55</b>	<b>38,15</b>	<b>161,09</b>	<b>1129,73</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр Семенов*