

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

Согласовано

Меню на " 20" мая 2022 г.

ГБОУ С (О)ОШ №

Возрастная категория с 7 до 11 лет (аллергия на молочный белок)

Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
293/331	Фрикадельки из цыплят в соусе томатном (мясо кур., хлеб пш., яйцо кур., раст.масло, йодир.соль, соус - томат паста, раст. Масло, соль йодир.)	60/25	41,00	10,00	11,00	8,00	170,00
171	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, соль, масло раст.)	130	7,00	4,00	4,00	29,00	170,00
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	11,00	1,00	0,20	20,20	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,90	0,82	17,90	89,00
	Итого:	455	62,20	17,90	16,02	75,10	521,00
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло, укроп зелень, йодир. соль)	250	21,30	8,19	8,61	23,94	206,44
260	Гуляш из свинины (свинина мякоть, раст.масло, лук репч., томат паста, мука пшеничн., соль йодир.)	40/30	33,00	12,00	7,00	2,00	117,00
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, масло раст., йодир. соль)	140	18,00	8,00	6,00	25,00	189,00
646	Напиток лимонный (лимон св., сахар)	200	8,00	0,14	0,02	24,43	101,20
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,50	0,88	22,00	109,00
	Итого:	710	84,40	31,83	22,51	97,37	722,64

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

А.В. Сидорова