

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ №
 Директор

Меню на " 26 " мая 2022г

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
32	Овощи консервированные порционно (огурец) <small>(огурец, лимон. кисл., йодир соль)</small>	15	2,00	0,12	0,02	0,25	1,95
229	Рыба, тушеная в томате с овощами <small>(филе минтая, морковь, лук репч., томат паста, раст.масло)</small>	40/50	31,00	8,46	5,48	4,88	103,44
312	Картофель отварной <small>(картофель, раст. масло, йодир.соль)</small>	160	22,00	3,00	4,80	20,00	137,00
376	Чай с сахаром <small>(чай черный, сахар)</small>	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ГР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	20/20	3,20	2,90	0,82	17,90	89,00
	Итого:	505	62,20	14,55	11,14	58,03	391,39
Обед							
71	Овощи свежие (огурцы порционно)	15	4,00	0,10	0,00	0,38	2,00
103	Суп картофельный с вермишелью на бульоне из мяса цыплят, зеленью <small>(картофель п/ф., макарон. издел., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)</small>	200	20,00	6,42	5,88	16,74	145,95
297	Фрикадельки из цыплят с соусом с томатом <small>(мясо кур., хлеб пшен., яйцо кур., раст.масло, йодир.соль, томатная паста, мука)</small>	60/50	45,00	10,61	12,19	8,66	187,45
171	Каша перловая рассыпчатая <small>(крупа перловая, соль, масло слив.72%)</small>	150	9,00	5,00	5,00	33,00	197,00
377	Чай с лимоном <small>(чай черный, сахар лимон са.)</small>	200	5,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ГР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	30/20	4,10	3,49	0,88	22,00	109,00
	Итого:	725	87,10	25,78	23,98	95,99	704,39
	Всего:	1230	149	40	35	154	1096

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Олисова Т.П.


Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор  Т.П.Олисова

Меню на " 26" мая 2022г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет (аллергия на рыбу)

ГБОУ С (О)ОШ № 

Директор

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
32	Овощи консервированные (огурец порционно) (огурец, лимон. кисл., йодир соль)	15	2,00	0,12	0,02	0,25	1,95
297/331	Фрикадельки из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., хлеб пшен.,молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль,сметана 15%,томатная паста,,мука)	60/50	45,00	10,61	12,19	8,66	187,45
171	Каша перловая рассыпчатая (крупя перловая, соль, масло слив.72%)	140	8,00	5,00	5,00	33,00	197,00
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ГР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,90	0,82	17,90	89,00
	Итого:	505	62,20	18,70	18,05	74,81	535,40

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

