

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор  Т.П.Олисова

Меню на " 08 " апреля " 2022г

ГБОУ С (О)ОП № 7

/Директор 

Возрастная категория с 12 лет и старше (аллергия на куриный белок)

№ рецентуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
293/331	Фрикадельки из свинины в соусе сметанном с томатом <small>(мясо свин., хлеб пшенич., молоко 2,5%, раст.масло, йодир, соль, соус - томат паста, сметана 15%, раст. Масло, соль йодир.)</small>	70/50	51,00	12,00	14,00	10,00	213,00
171	Каша перловая рассыпчатая <small>(крупа перловая, соль, масло слив. 72%)</small>	150	9,00	5,00	5,00	33,00	197,00
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	11,00	1,00	0,20	20,20	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	30/25	4,60	3,55	0,60	22,55	110,00
	Итого:	525	75,60	21,55	19,80	85,75	612,00
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса, зеленью <small>(картофель, морковь, лук репч., мясо свин., пшенич. мука, яйцо кур., раст.масло, укроп зелень, йодир, соль)</small>	250	21,30	8,19	8,61	23,94	206,44
260	Гуляш из свинины <small>(свинина мякоть, раст.масло, лук репч., томат паста, мука пшенич., соль йодир.)</small>	40/30	33,00	12,00	7,00	2,00	117,00
200	Пюре из гороха и картофеля <small>(картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир, соль)</small>	140	18,00	8,00	6,00	25,00	189,00
646	Напиток лимонный <small>(лимон св., сахар)</small>	200	8,00	0,14	0,02	24,43	101,20
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	30/20	4,10	3,50	0,88	22,00	109,00
	Итого:	710	84,40	31,83	22,51	97,37	722,64