

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

Согласовано  
 ГБОУ С(О)ОИТ № 14  
 Директор

Меню на "13 сентября" 2022г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

7 день цикла. меню (аллергия на молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репч., томат, поре, раст. масло, йодир, соль)	30/15	26,00	9,44	9,87	2,40	136,48
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом растительным (крупа пшеничная, масло растит. соль йодир)	150	25,00	6,93	5,11	37,90	228,87
376	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	8,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Батон особый (мука, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир, соль)	40	3,20	3,20	0,48	18,44	90,88
	<b>Итого:</b>	<b>435</b>	<b>62,20</b>	<b>19,64</b>	<b>15,48</b>	<b>73,74</b>	<b>516,23</b>
<b>Обед</b>							
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупа пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень, йодир, соль)	200/15/1	17,00	7,21	11,22	17,20	140,17
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, рис, лук репчатый, морковь, томат поре, масло растит.)	75/30	34,00	10,96	8,84	13,72	178,84
321	Капуста тушеная (капуста б/к, морковь, масло растит. соль йодир, томат, поре)	150	23,00	3,60	4,54	15,79	120,68
389	Сок фруктовый (в ассортименте) *	200	4,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
ПР	Булочка Ромашка (мука, дрожжи, раст. масло, соль, сахар)	40	5,00	4,20	4,35	29,60	174,05
	<b>Итого:</b>	<b>761</b>	<b>87,10</b>	<b>29,66</b>	<b>29,73</b>	<b>123,28</b>	<b>821,86</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1196</b>	<b>149,30</b>	<b>49,30</b>	<b>45,21</b>	<b>197,02</b>	<b>1338,09</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /