

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "РАДУГА ВКУСА"  
ШИКУЛА А.А./

# МЕНЮ

13 мая 2024 г.

## Безмолочно - безглютеновое 7-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ БЕЗ ГЛЮТЕНА ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	100	38.01	2,6	4	33	182
2008	257	ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ КУРИНОГО (Б/Г)	100	104.88	22,9	8,5	3,9	176
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	20	12.66	0,5	0,6	8,3	43
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.69	0,2		7,2	30
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	100	30.00	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>188.24</b>	<b>26,6</b>	<b>13,5</b>	<b>62,2</b>	<b>478</b>
<b>Обед</b>								
2011	17	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ПОМИДОРАМИ	100	47.97	1,1	10,2	2,7	108
2012	77	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	250	21.25	1,8	5,1	10,9	97
2011	302.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	150	19.55	8,6	7,2	39,3	257
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ (Б/Г)	100	97.99	11,5	10,6	3,5	238
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	25	15.00	0,6	0,7	10	51
2011	389	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	24.00	1	0,2	20,2	86
<b>Итого</b>				<b>225.76</b>	<b>24,6</b>	<b>34</b>	<b>86,6</b>	<b>837</b>
<b>Всего</b>				<b>414.00</b>	<b>51,2</b>	<b>47,5</b>	<b>148,8</b>	<b>1315</b>



Директор школы

Мед. работник

Зав. производством

*(Handwritten signatures in blue ink)*

Утверждаю



# МЕНЮ

14 мая 2024 г.

## Безмолочно - безглютеновое 7-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2012	166	КАША РАССЫПЧАТАЯ ПШЁННАЯ С ОВОЩАМИ (Б/Г)	150	15.43	6,2	11,5	37,1	276
1998	901.1	ФИЛЕ КУРИНОЕ ЗАПЕЧЕНОЕ С ПОМИДОРОМ	100	112.88	23,2	3,9	1,5	125
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	22	13.23	0,5	0,6	8,7	45
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.69	0,2		7,2	30
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	100	30.00	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>174.23</b>	<b>30,5</b>	<b>16,4</b>	<b>64,3</b>	<b>523</b>
<b>Обед</b>								
2011	17	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	100	55.76	1	10,1	2,4	105
2011	84	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ	250	20.32	3,4	5,2	15,7	129
2011	125	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	150	26.54	2,9	5,5	23,8	156
2011	229	ТРЕСКА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	108.90	13,7	5,7	4,2	130
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	30	18.00	0,7	0,8	11,9	61
2008	440	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200	10.25	0,8		22,3	93
<b>Итого</b>				<b>239.77</b>	<b>22,5</b>	<b>27,3</b>	<b>80,3</b>	<b>674</b>
<b>Всего</b>				<b>414.00</b>	<b>53</b>	<b>43,7</b>	<b>144,6</b>	<b>1197</b>



Директор школы

Мед. работник

Зав. производством

Утверждаю



## МЕНЮ

15 мая 2024 г.

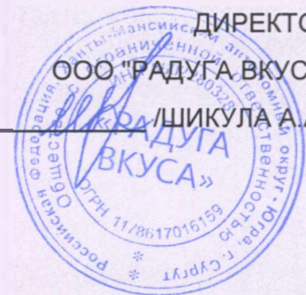
### Безмолочно - безглютеновое 7-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	71	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ В НАРЕЗКЕ	90	41.83	0,7	0,1	2,2	12
2011	291	ПЛОВ ИЗ ФИЛЕ КУРИНСКОГО (Б/Г)	200	95.02	20,7	12,2	38,2	345
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	30	18.00	0,7	0,8	11,9	61
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	5.41	0,3		7,4	32
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36.00	0,5	0,5	11,8	56
<b>Итого</b>				<b>196.26</b>	<b>22,9</b>	<b>13,6</b>	<b>71,5</b>	<b>506</b>
<b>Обед</b>								
2011	67	ВИНЕГРЕТ	100	30.94	1,3	10,1	7,2	126
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ	250	16.14	5,8	5,4	19	147
2011	139	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	42.84	3,3	6	14,8	144
2011	294	ТЕФТЕЛИ КУРИНЫЕ (Б/Г)	100	84.12	18,7	9	15,8	213
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	30	18.00	0,7	0,8	11,9	61
2022	54-5хн	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	25.70	0,3	0,1	13,8	59
<b>Итого</b>				<b>217.74</b>	<b>30,1</b>	<b>31,4</b>	<b>82,5</b>	<b>750</b>
<b>Всего</b>				<b>414.00</b>	<b>53</b>	<b>45</b>	<b>154</b>	<b>1256</b>



Утверждаю

ДИРЕКТОР  
ООО "РАДУГА ВКУСА"  
/ШИКУЛА А.А./



# МЕНЮ

16 мая 2024 г.

Безмолочно - безглютеновое 7-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	71	ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ В НАРЕЗКЕ	50	22.73	0,6	0,1	1,9	12
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ БЕЗ ГЛЮТЕНА ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	150	56.73	3,9	6,2	49,2	272
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ Б/Г	50	39.54	9,8	1,6		51
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	30	18.00	0,7	0,8	11,9	61
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	5.41	0,3		7,4	32
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	55.00	0,8	0,2	7,5	38
<b>Итого</b>				<b>197.41</b>	<b>16,1</b>	<b>8,9</b>	<b>77,9</b>	<b>466</b>
<b>Обед</b>								
2011	24	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ	100	40.98	0.97	8.15	3.68	93.11
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	20.16	1,7	5.1	8.7	89
2011	171.3	КАША РАССЫПЧАТАЯ КУКУРУЗНАЯ (Б/Г)	150	6.56	3,9	5.9	47.8	262
2011	246	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	100	107.07	12,7	12	2.8	264
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	30	17.82	1	1.1	14.5	85
2011	389	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	24.00	1	0.2	20.2	86
<b>Итого</b>				<b>216.59</b>	<b>21,5</b>	<b>24,4</b>	<b>107,2</b>	<b>838</b>
<b>Всего</b>				<b>414.00</b>	<b>37,6</b>	<b>33,3</b>	<b>185,1</b>	<b>1304</b>

Директор школы \_\_\_\_\_

Мед. работник \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_



Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "РАДУГА ВКУСА"  
/ШИКУЛА А.А./

# МЕНЮ

17 мая 2024 г.

Безмолочно - безглютеновое 7-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	71	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ В НАРЕЗКЕ	30	13.77	0,2		0,8	4
2016	356	РИС С ГОРОШКОМ, КУКУРУЗОЙ И МОРКОВЬЮ	150	32.96	3,8	5,4	34,4	201
2011	294	БИТОЧКИ ИЗ ИНДЕЙКИ (Б/Г)	100	83.83	20	4,8	12,8	173
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	20	12.27	0,5	0,6	8,1	42
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.69	0,2		7,2	30
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	100	30.00	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>175.52</b>	<b>25,1</b>	<b>11,2</b>	<b>73,1</b>	<b>497</b>
<b>Обед</b>								
2015	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	20.04	1.6	5.1	6.9	80
2011	104	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	250	57.34	7.7	9.5	19.2	195
2011	292	ФИЛЕ КУРИНОЕ ТУШЕННОЕ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ Б/Г	200	121.91	23.7	15.8	14.7	289
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	50	30.00	1.2	1.4	19.9	102
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	9.19	0.7	0.3	16.2	82
<b>Итого</b>				<b>238.48</b>	<b>35.1</b>	<b>33.2</b>	<b>76.5</b>	<b>756.6</b>
<b>Всего</b>				<b>414.00</b>	<b>60.2</b>	<b>44.4</b>	<b>149.6</b>	<b>1253.6</b>



Директор школы

Мед. работник

Зав. производством