

Утверждаю



# МЕНЮ

11 сентября 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	30	13,68	0,30	0,10	1,10	7,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ФИЛЕ КУРИНОГО (Б/Г)	200	106,30	15,30	16,60	32,90	361,00
	ПП	ХЛЕБ "ОРГАНИК" БЕЗ ГЛЮТЕНА	21	11,44	1,10	1,80	8,90	57,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	5,99	0,30	0,00	9,80	43,00
<b>Итого</b>				<b>137,41</b>	<b>17,00</b>	<b>18,50</b>	<b>52,70</b>	<b>468,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	60	26,54	1,00	4,10	5,80	65,00
2016	152	СУП КУРИНЫЙ	250	51,13	6,10	5,20	12,50	120,00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ БЕЗ ГЛЮТЕНА ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	100	57,14	2,60	4,70	32,60	186,00
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ (Б/Г)	100	115,98	11,40	10,60	3,50	238,00
	ПП	ХЛЕБ "ОРГАНИК" БЕЗ ГЛЮТЕНА	30	15,25	1,50	2,40	11,80	76,00
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	10,55	0,70	0,30	23,20	113,00
<b>Итого</b>				<b>276,59</b>	<b>23,30</b>	<b>27,30</b>	<b>89,40</b>	<b>798,00</b>
<b>Всего</b>				<b>414,00</b>	<b>40,30</b>	<b>45,80</b>	<b>142,10</b>	<b>1 266,00</b>

Директор школы

Мед. работник

Зав. производством

