

Утверждаю



# МЕНЮ

17 апреля 2025 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>								
2013	758	КАБАЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ	140	71,44	1,20	8,10	7,50	109,00
1998	901.1	КУРИНАЯ ГРУДКА ЗАПЕЧЁНАЯ С ПОМИДОРАМИ (Б.Г)	80	106,07	17,00	10,30	0,70	162,00
	ПП	ХЛЕБ "ОРГАНИК" БЕЗ ГЛЮТЕНА	30	16,53	1,60	2,60	12,80	83,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
<b>Итого</b>				<b>197,54</b>	<b>20,00</b>	<b>21,00</b>	<b>30,60</b>	<b>395,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ	100	25,87	1,50	5,10	8,50	88,00
2011	84	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ	250	21,67	3,50	5,20	15,30	123,00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ БЕЗ ГЛЮТЕНА ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	100	56,92	2,60	5,70	32,30	193,00
2008	257	ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ КУРИНОГО (Б/Г)	60/40	93,47	15,30	14,10	3,50	201,00
	ПП	ХЛЕБ "ОРГАНИК" БЕЗ ГЛЮТЕНА	30	16,53	1,60	2,60	12,80	83,00
2011	389	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	18,00	0,00	0,00	23,00	92,00
<b>Итого</b>				<b>232,46</b>	<b>24,50</b>	<b>32,70</b>	<b>95,40</b>	<b>780,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>44,50</b>	<b>53,70</b>	<b>126,00</b>	<b>1 175,00</b>

Директор школы \_\_\_\_\_

Мед. работник \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_