



## МЕНЮ

17 февраля 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>								
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ БЕЗ ГЛЮТЕНА ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	100	56,92	2,60	5,70	32,30	193,00
2008	257	ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ КУРИНОГО (Б/Г)	70/30	109,42	17,90	15,20	3,70	222,00
	ПП	ХЛЕБ "ОРГАНИК" БЕЗ ГЛЮТЕНА	28	15,17	1,50	2,40	11,80	76,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	100	30,11	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого</b>				<b>215,12</b>	<b>22,60</b>	<b>23,70</b>	<b>67,20</b>	<b>579,00</b>
<b>Обед</b>								
2016	47	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ	100	42,89	1,00	8,20	2,70	71,00
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ	250	16,14	5,00	5,50	19,80	153,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ (с маслом растительным)	150	12,32	9,20	7,20	45,50	280,00
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ (Б/Г)	100	116,42	11,40	10,60	3,60	239,00
	ПП	ХЛЕБ "ОРГАНИК" БЕЗ ГЛЮТЕНА	30	16,56	1,60	2,60	12,80	83,00
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	10,55	0,70	0,30	23,20	113,00
<b>Итого</b>				<b>214,88</b>	<b>28,90</b>	<b>34,40</b>	<b>107,60</b>	<b>939,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>51,50</b>	<b>58,10</b>	<b>174,80</b>	<b>1 518,00</b>



Директор школы

Мед. работник

Зав. производством

*М.И. Ш.*

*С.И. П.*

*В.И. С.*