



МЕНЮ

28 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	
Завтрак								
2011	70	ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ В НАРЕЗКЕ	60	30,00	0,50	0,10	1,00	8,00
1998	901.1	КУРИНАЯ ГРУДКА ЗАПЕЧЁНАЯ С ПОМИДОРАМИ (Б.Г)	80	106,07	17,00	10,30	0,70	162,00
2016	356	РИС С ГОРОШКОМ, КУКУРУЗОЙ И МОРКОВЬЮ	150	22,51	3,60	4,90	29,60	194,00
	ПП	ХЛЕБ "ОРГАНИК" БЕЗ ГЛЮТЕНА	30	16,53	1,60	2,60	12,80	83,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
Итого				181,33	23,00	17,90	53,90	490,00
Обед								
2015	3	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С КУКУРУЗОЙ И ЗЕЛ.ЛУКОМ	100	34,68	1,90	7,10	7,10	101,00
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	250	22,30	2,20	5,30	17,30	126,00
2011	125	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	180	30,05	3,50	0,70	28,50	134,00
2011	251	ПОДЖАРКА ИЗ ГОВЯДИНЫ	50/15	113,70	11,10	11,40	1,90	236,00
	ПП	ХЛЕБ "ОРГАНИК" БЕЗ ГЛЮТЕНА	55	29,94	3,00	5,00	24,10	156,00
2011	389	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	18,00	0,00	0,00	23,00	92,00
Итого				248,67	21,70	29,50	101,90	845,00
Всего				430,00	44,70	47,40	155,80	1 335,00



Директор школы _____

Мед. работник _____

Зав. производством _____