

Утверждаю



МЕНЮ

15 мая 2025 г.

БЕЗМОЛОЧНО-БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ 7-18 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
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
Итого				197,54	20,00	21,00	30,60	395,00
Обед								
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
Итого				232,46	24,50	32,70	95,40	780,00
Всего				430,00	44,50	53,70	126,00	1 175,00

Директор школы

Мед. работник

Зав. производством