

Утверждаю

ДИРЕКТОР  
ООО "РАДУГА ВКУСА"  
/ШИКУЛА А.А./



# МЕНЮ

11 марта 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	70	ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	50	27.27	0,4	0,1	0,9	6
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ (Б/Г)	200	117.21	13,5	10,7	14,2	292
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	30	17.64	0,7	0,8	11,7	60
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.69	0,2		7,2	30
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36.00	0,5	0,5	11,8	56
<b>Итого</b>				<b>200.81</b>	<b>15,3</b>	<b>12,1</b>	<b>45,8</b>	<b>444</b>
<b>Обед</b>								
2016	48	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ	100	48.20	0,9	10,2	2,1	103
2011	98	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С ПШЕНОМ	250	15.44	1,8	5,1	10,3	95
2011	302.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	180	23.43	10,4	8,7	47,1	308
2011	294	ТЕФТЕЛИ КУРИНЫЕ (Б/Г)	100	84.12	18,7	9	15,8	213
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	30	18.00	0,7	0,8	11,9	61
2011	389	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	24.00	1	0,2	20,2	86
<b>Итого</b>				<b>213.19</b>	<b>33,5</b>	<b>34</b>	<b>107,4</b>	<b>866</b>
<b>Всего</b>				<b>414.00</b>	<b>48,8</b>	<b>46,1</b>	<b>153,2</b>	<b>1310</b>



Директор школы \_\_\_\_\_

Мед. работник \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

*(Handwritten signatures in blue ink)*