

Утверждаю



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

# МЕНЮ

(БЕЗМОЛОЧНО-БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ)

19 декабря 2023 г.

возрастная категория 7 - 18 лет

Сборник рецеп-	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность,
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ БЕЗ ГЛЮТЕНА ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	150	40.86	3,9	6,2	49,6	274
2008	313	КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ (Б/Г)	80	72.90	22,7	3,7	8,4	149
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	20	12.04	0,5	0,5	8,2	42
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.69	0,2		7,2	30
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	105	31.51	0,4	0,4	10,3	49
<b>Итого</b>				<b>160.00</b>	<b>27,7</b>	<b>10,8</b>	<b>83,7</b>	<b>544</b>
<b>Обед</b>								
2011	58	САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ ДАЙКОН С ОВОЩАМИ	100	48.19	1,2	5	4,5	68
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	17.38	1,7	5	11,6	98
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	200	118.16	15,9	14	38,3	425
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	34	20.57	0,8	0,9	14,1	72
2022	54-5хн	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	33.70	0,3	0,1	13,8	59
<b>Итого</b>				<b>238.00</b>	<b>19,9</b>	<b>25</b>	<b>82,3</b>	<b>722</b>
<b>Всего</b>				<b>398.00</b>	<b>47,6</b>	<b>35,8</b>	<b>166</b>	<b>1266</b>



Директор школы \_\_\_\_\_

Мед. работник \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_