

Утверждаю



МЕНЮ

22 февраля 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	
Завтрак								
2011	71	ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ В НАРЕЗКЕ	50	22.73	0,6	0,1	1,9	12
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ БЕЗ ГЛЮТЕНА ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	150	56.73	3,9	6,2	49,2	272
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ Б/Г	50	39.54	9,8	1,6		51
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	30	18.00	0,7	0,8	11,9	61
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	5.41	0,3		7,4	32
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	55.00	0,8	0,2	7,5	38
Итого				197.41	16,1	8,9	77,9	466
Обед								
2011	63	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С КУРАГОЙ	100	26.80	1,2	0,1	11,2	52
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	20.16	1,7	5,1	8,7	89
2011	171.3	КАША РАССЫПЧАТАЯ КУКУРУЗНАЯ (Б/Г)	180	7.87	3,9	5,9	47,8	262
2011	246	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	100	112.81	12,7	12	2,8	264
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	42	24.95	1	1,1	16,5	85
2011	389	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	24.00	1	0,2	20,2	86
Итого				216.59	21,5	24,4	107,2	838
Всего				414.00	37,6	33,3	185,1	1304

Директор школы

Мед. работник

Зав. производством