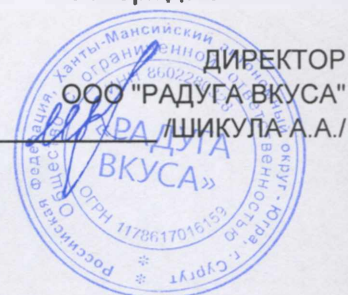


Утверждаю



# МЕНЮ

(БЕЗМОЛОЧНО-БЕЗГЛУТЕНОВОЕ)

21 сентября 2023 г.

возрастная категория 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	71	ТОМАТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ В НАРЕЗКЕ	60	27.27	0,7	0,1	2,3	14
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ БЕЗ ГЛУТЕНА ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	150	41.04	4	6,2	49,9	275
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ Б/Г	90	71.13	17,8	2,7		93
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛУТЕНА	27	16.24	0,6	0,7	11,1	57
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	4.32	0,2		7,3	31
<b>Итого</b>				<b>160.00</b>	<b>23,3</b>	<b>9,7</b>	<b>70,6</b>	<b>470</b>
<b>Обед</b>								
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	30.01	1,3	10,1	7,2	126
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	250	24.03	3,6	2,9	19,2	117
2011	302.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	180	23.46	10,4	8,8	47,1	309
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ (Б/Г)	110	107.45	12,6	11,5	3,9	262
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛУТЕНА	40	24.15	1	1,1	16	82
2022	54-5хн	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	28.90	0,3	0,1	13,2	56
<b>Итого</b>				<b>238.00</b>	<b>29,2</b>	<b>34,5</b>	<b>106,6</b>	<b>952</b>
<b>Всего</b>				<b>398.00</b>	<b>52,5</b>	<b>44,2</b>	<b>177,2</b>	<b>1422</b>

Директор школы \_\_\_\_\_

Мед. работник \_\_\_\_\_

Повар бригадир \_\_\_\_\_