

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 01.02.2024


Согласовано

Директор школы 190

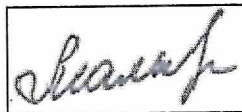
Зверева

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Фрикадельки мсные приспущенные	75	156	16,4	9,8	0,6	0,1
Картофель отварной	150	117	2,9	4,9	15,5	1,3
Мандарин	1шт	34	0,8	0,2	7,2	0,6
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	307	20,1	14,9	23,3	1,9

Инженер-технолог
Столярова Е.А.



Калькулятор
Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева Е.И.



* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 01.02.2024

Согласовано

Зверева

Директор школы 190

(Товмасын)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Фрикадельки мясные припущенные	75	156	16,4	9,8	0,6	0,1
Овощи тушёные	150	126	3,2	6,3	14,1	1,2
Мандарин	1шт	34	0,8	0,2	7,2	0,6
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	24	51	1,7	0,3	10,4	0,9
Стоимость рациона	102,24	561	25,1	21,7	59,5	5,0

Инженер-технолог
Столярова Е.А.



Калькулятор
Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева Е.И.



* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.