

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 01.12.2023

Согласовано *Зверьва*
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе бедра индейки отварное	70	153	12,5	11,3	0,3	0,0
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Стоимость рациона	85,20	333	18,1	16,3	28,3	2,4

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)

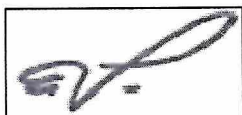
на 01.12.2023

Согласовано *Звирва*
Директор школы 190

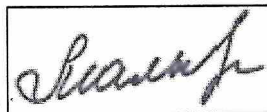
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78	4,0	3,9	6,9	0,6
Фрикадельки мясные припущенные	85	176	18,6	11,0	0,7	0,1
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,8
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,9	0,3	11,2	0,9
Стоимость рациона	102,24	498	28,2	20,2	51,3	4,3

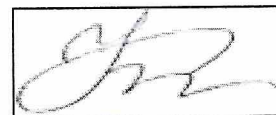
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.