

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

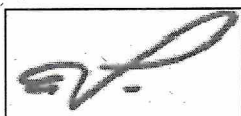
(гипоаллергенное)

на 02.04.2024

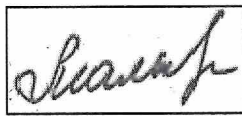
Согласовано  
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Фрикадельки мясные припущенные	90	187	19,7	11,7	0,7	0,1
Рис отварной	140	211	3,4	7,0	26,5	2,2
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>528</b>	<b>25,8</b>	<b>19,8</b>	<b>54,3</b>	<b>4,5</b>

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 02.04.2024

Согласовано   
Директор школы 190

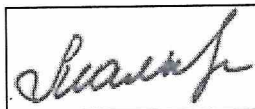
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом,	10/250	78	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное отварное	75	108	23,0	1,5	0,4	0,0
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	15	32	1,1	0,2	6,5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>365</b>	<b>30,8</b>	<b>10,4</b>	<b>37,3</b>	<b>3,1</b>

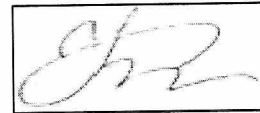
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



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.