

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

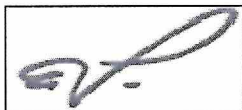
(гипоаллергенное)

на 03.05.2024

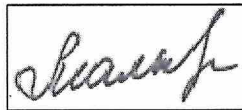
Согласовано *Зверева*
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Котлеты из индейки	90	140	12,5	8,3	3,9	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие	55	8	0,4	0,1	1,4	0,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	540	23,9	23,7	58,1	4,8

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 03.05.2024

Согласовано *Евсеева*
Директор школы 190

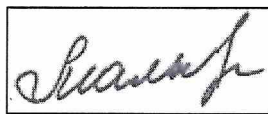
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Бульон с куриным филе и зеленью	30/250	44	9,0	0,6	0,2	0,0
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	273	12,5	14,6	22,8	1,9
Огурцы свежие	75	11	0,6	0,1	1,9	0,2
Компот из груши	200	58	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	49	104	3,5	0,6	21,2	1,8
Стоимость рациона	102,24	490	25,8	16,0	60,1	5,0

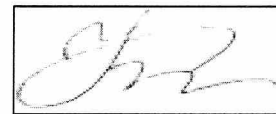
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.