

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 04.03.2024

Согласовано

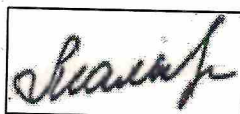
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Котлета куриная с сыром	90	152	11,9	8,1	7,9	0,7
Картофель отварной	180	147	3,5	6,5	18,5	1,5
Яблоко	2шт	116	1,0	1,0	25,4	2,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,7	1,2
Стоимость рациона	85,20	490	18,7	16,2	66,6	5,6

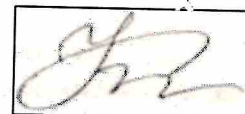
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



Калькулятор
Мальшева 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 04.03.2024

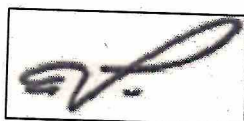
Согласовано

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						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111	4,8	4,0	14,0	1,2
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	102,24	631	26,3	16,1	87,7	7,3

Инженер-технолог
Столярова Е.А.



Калькулятор
Мальшева 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.