

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 04.04.2024

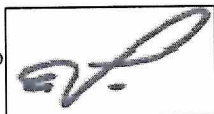
Согласовано

Директор школы 190

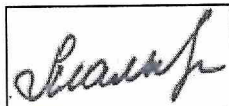
*Звирева*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173	7,2	11,0	11,5	1,0
Фрикадельки мясные припущенные	60	125	13,1	7,8	0,5	0,0
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,3
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>422</b>	<b>23,4</b>	<b>24,4</b>	<b>27,5</b>	<b>2,3</b>

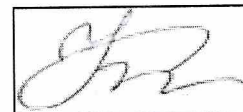
Инженер-технолог  
Стоярова Е.А.



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)

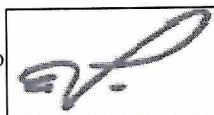
на 04.04.2024

Согласовано *Зверева*  
Директор школы 190

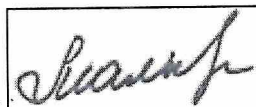
(Товмасян)

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, зеленью	10/250	78	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное отварное	70	99	21,5	1,4	0,2	0,0
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Помидоры свежие	20	4	0,2	0,0	0,8	0,1
Компот из кураги	200	86	1,0	0,1	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	27	57	1,9	0,3	11,7	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>422</b>	<b>31,1</b>	<b>10,4</b>	<b>44,3</b>	<b>3,7</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.