

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 05.04.2024

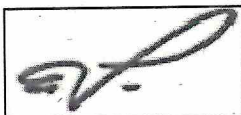
Согласовано

Звуква

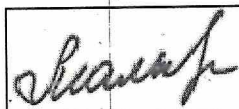
Директор школы 190

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	35	98	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	85,20	560	24,5	23,8	62,1	5,2

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)

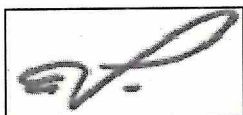
на 05.04.2024

Согласовано *Зверьва*
Директор школы 190

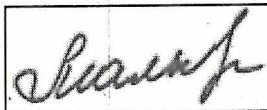
(Товмасян)

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, гренокami и зеленью	25/15/250	100	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215	13,3	9,4	19,2	1,6
Огурцы свежие	80	12	0,6	0,1	2,0	0,2
Компот из груши	200	58	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106	3,6	0,6	21,6	1,8
Стоимость рациона	102,24	491	27,2	11,0	70,5	5,9

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.