

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

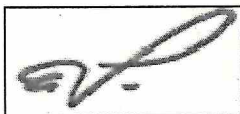
(гипоаллергенное)

на 05.12.2023

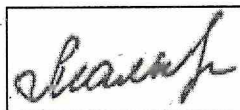
Согласовано *Зверьева*
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе куриное отварное	60	85	18,5	1,2	0,1	0,0
Капуста цветная отварная с маслом	140	87	3,7	5,1	6,3	0,5
Яблоко	1шт	45	0,4	0,4	9,8	0,8
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Стоимость рациона	85,20	219	22,8	6,8	16,3	1,4

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)

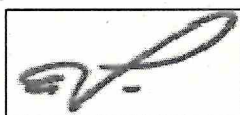
на 05.12.2023

Согласовано *Звездова*
Директор школы 190

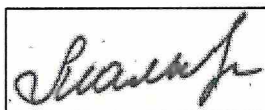
(Товмасын)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с мясом, зеленью	10/250	115	2,6	2,8	14,0	1,2
Фрикадельки мясные припущенные	100	208	21,9	13,0	0,8	0,1
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Яблоко	1шт	45	0,4	0,4	9,8	0,8
Напиток из облепихи	200	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	26	5	1,9	0,3	11,2	0,9
Стоимость рациона	102,24	531	29,3	21,2	62,3	5,2

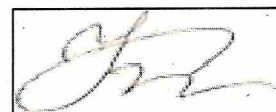
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.