


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

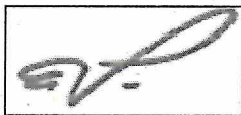
(гипоаллергенное)

на 06.02.2024

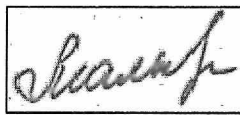
Согласовано 
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Фрикадельки мясные припущенные	90	187	19,7	11,7	0,7	0,1
Рис, отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,4
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	543	26,0	20,3	56,2	4,7

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)

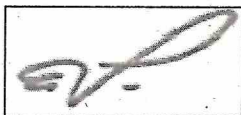
на 06.02.2024

Согласовано 
Директор школы 190

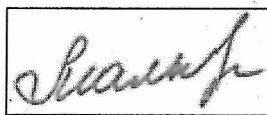
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с мясом, зеленью	10/250	115	2,6	2,8	14,0	1,2
Филе куриное отварное	80	114	24,6	1,6	0,2	0,0
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с маком и отрубями	38	81	2,3	0,5	21,7	1,8
Стоимость рациона	102,24	466	32,2	9,8	61,3	5,1

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.