

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 06.03.2024

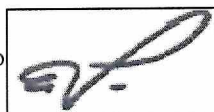
Согласовано

Директор школы 190

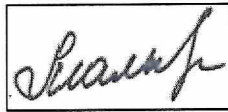
Зверева

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Сыр порционно	20	71	4,6	5,8	0,0	0,0
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,3
Апельсин	1шт	52	1,2	0,3	11,1	0,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,5	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	579	27,4	22,9	65,2	5,4

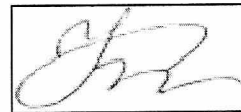
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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)

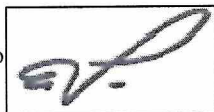
на 06.03.2024

Согласовано *Звурва*
Директор школы 190

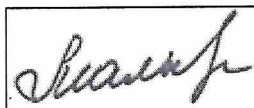
(Товмасын)

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	108	4,5	4,0	13,5	1,1
Плов из индейки	200	375	10,7	17,1	44,5	3,7
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Напиток из плодов шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106	3,6	0,6	21,6	1,8
Стоимость рациона	102,24	751	20,0	22,5	116,9	9,7

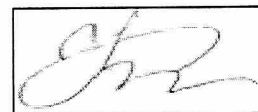
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.