

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 06.12.2023

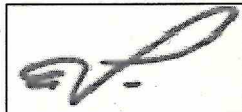
Согласовано



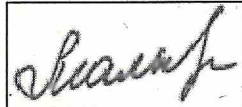
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Сыр порционно	15	53	3,5	4,4	0,0	0,0
Филе бедра индейки отварное	50	110	8,9	8,0	0,2	0,0
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,3
Мандарин	1шт	37	0,8	0,2	7,9	0,7
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Стоимость рациона	85,20	380	18,8	17,6	36,1	3,0

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)

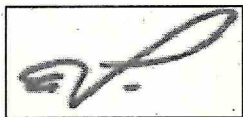
на 06.12.2023

Согласовано 
Директор школы 190

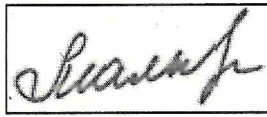
(Товмасян)

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
Плов из индейки	200	390	12,0	19,6	41,4	3,5
Мандарин	1шт	37	0,8	0,2	7,9	0,7
Напиток из плодов шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	28	59	2,0	0,3	12,1	1,0
Стоимость рациона	102,24	705	18,1	23,2	100,0	8,3

Инженер-технолог
Стоярова 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.