

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 07.03.2024

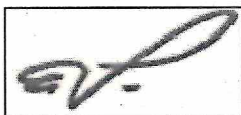
Согласовано

Зверева

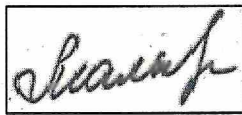
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Сыр порционно	27	95	6,2	7,8	0,0	0,0
Филе куриное отварное	65	93	20,1	1,3	0,3	0,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,2	1,4
Стоимость рациона	85,20	500	32,5	17,3	46,0	3,8

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)

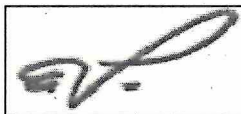
на 07.03.2024

Согласовано *Зверев*
Директор школы 190

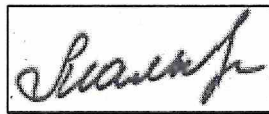
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78	4,0	3,9	6,9	0,6
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Вермишель отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из кураги	200	86	1,0	0,1	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	24	51	1,7	0,3	10,4	0,9
Стоимость рациона	102,24	539	22,6	14,4	72,7	6,1

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.