

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 07.05.2024

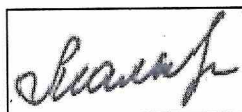
Согласовано *Звонкова*
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Сыр порционно	17	60	3,9	4,9	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
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	498	30,2	14,7	53,4	4,5

Инженер-технолог
Столярова Е.А.



Калькулятор
Мальшева 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)

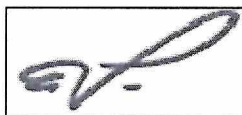
на 07.05.2024

Согласовано 
Директор школы 190

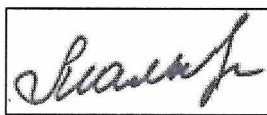
(Товмасян)

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	70	99	21,5	1,4	0,2	0,0
Рис отварное	150	226	3,6	7,5	28,4	2,4
Помидоры свежие	35	9	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55	1,9	0,3	11,2	0,9
Стоимость рациона	102,24	590	31,0	12,1	68,3	5,7


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.