

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 09.02.2024

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						
Сыр порционно	12	42	2,8	3,5	0,3	0,0
Котлеты из индейки	90	140	12,5	8,3	3,9	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,1
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 микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	558	26,5	20,2	67,9	5,7

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 09.02.2024

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						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12,0	19,3	1,6
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из груши	200	58	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	102,24	502	23,6	13,8	70,5	5,9

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.