

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


(гипоаллергенное)

на 09.11.2023

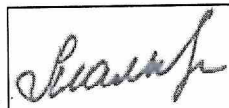
Согласовано *Светлова*
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	65	198	7,8	13,0	12,2	1,0
Филе куриное отварное	60	85	18,5	1,2	0,1	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Стоимость рациона	85,20	531	35,0	21,6	49,0	4,1

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

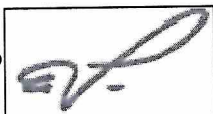
на 09.11.2023

Согласовано *Зверева*
Директор школы 190

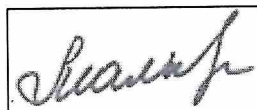
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Овощи из свежей капусты с картофелем, мясом,	10/250	78	4,0	3,9	6,9	0,6
Мясо отварное	45	84	10,9	4,5	0,0	0,0
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	102,24	429	19,9	14,1	55,8	4,7

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.