

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 10.01.2024

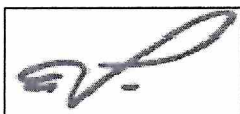
Согласовано

*Зверева*

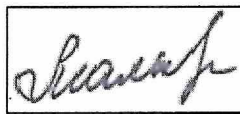
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
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
Картофель отварные	150	122	2,9	5,5	15,4	1,3
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>345</b>	<b>16,0</b>	<b>18,5</b>	<b>28,4</b>	<b>2,4</b>

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 10.01.2024

Согласовано *Звезде*  
Директор школы 190

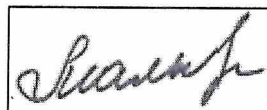
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
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
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Напиток из плодов шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106	3,6	0,6	21,6	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>773</b>	<b>19,4</b>	<b>23,8</b>	<b>114,3</b>	<b>9,5</b>

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.