

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

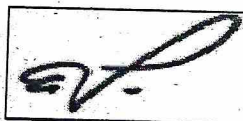
(гипоаллергенное)

на 11.03.2024

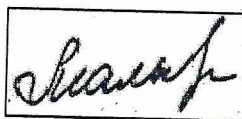
Согласовано *Звездова*
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Сыр порционно	29	105	6,7	8,2	0,0	0,0
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,3
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
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	698	26,0	30,0	79,6	6,6

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 11.03.2024

Согласовано *Звезда*
Директор школы 190

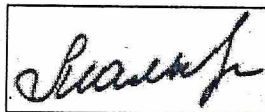
Говмасын)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Ди из свежей капусты с картофелем, зеленью	250	79	1,6	5,0	7,0	0,6
апеканка картофельная с мясом тушеным	200	282	13,5	15,7	21,7	1,8
руша	1шт	87	0,8	0,6	19,6	1,6
апиток из облепихи	200	60	0,0	0,0	15,0	1,3
леб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,6	10,8	0,9
Стоимость рациона	102,24	561	17,7	21,9	74,1	6,2

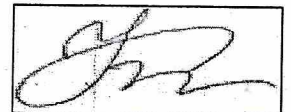
Инженер-технолог
Гольярова Е.А.



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.