

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

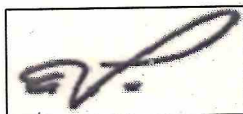
(гипоаллергенное)

на 11.04.2024

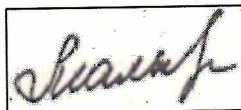
Согласовано *Зверева*
Директор школы 190

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 сыром	45	173	7,2	11,0	11,5	1,0
Фрикадельки мясные припущенные	55	114	12,1	7,2	0,4	0,0
Картофель отварной	150	117	2,9	4,9	15,5	1,3
Огурцы свежие	30	4	0,2	0,0	0,8	0,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Стоимость рациона	85,20	410	22,6	23,2	28,3	2,4

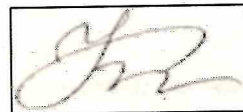
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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 11.04.2024

Согласовано *Зеленева*
Директор школы 190

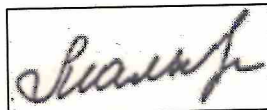
(Товмасын)

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
Фрикадельки мясные припущенные	60	125	13,1	7,8	0,5	0,0
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,3
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106	3,6	0,6	10,8	0,9
Стоимость рациона	102,24	612	23,7	17,2	66,6	5,6

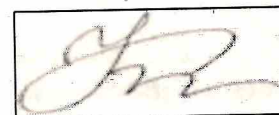
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.