

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 12.01.2024

Согласовано

Директор школы 190

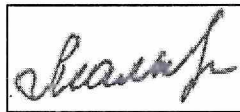
Зыряева

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе бедра индейки отварная	65	143	12,0	10,0	0,3	0,0
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,3
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Стоимость рациона	85,20	381	18,1	15,5	41,0	3,4

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 12.01.2024

Согласовано *Зеленева*
Директор школы 190

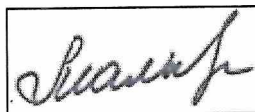
(Товмасын)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215	13,3	9,4	19,2	1,6
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	26	55	1,9	0,3	11,2	0,9
Стоимость рациона	102,24	521	27,7	11,1	70,0	5,8


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.