

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 13.03.2024

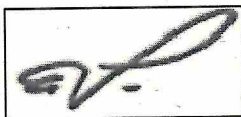
Согласовано

Директор школы 190

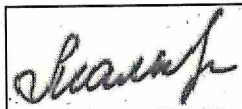
Зверева

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Сыр порционно	20	71	4,6	5,8	0,0	0,0
Жаркое с индейкой	200	256	9,5	16,2	18,2	1,5
Капуста квашеная (доп.гарнир)	35	13	0,6	0,0	2,9	0,2
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	85,20	418	17,1	22,6	36,6	3,1

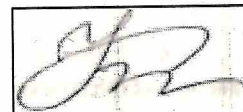
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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 13.03.2024

Согласовано

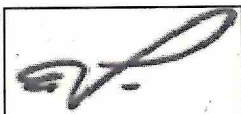
Зверва

Директор школы 190

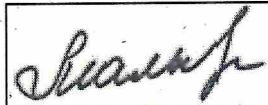
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе бедра индейки отварное	50	110	8,9	8,0	0,2	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Сок фруктовый	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	102,24	568	22,8	19,4	75,1	6,3

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.