

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 13.05.2024

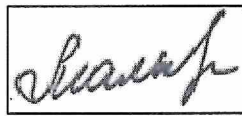
Согласовано *Евсеева*  
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Филе бедра индейки отварное	50	110	8,9	8,0	0,2	0,0
Картофель отварной	150	117	2,9	4,9	15,5	1,3
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>346</b>	<b>14,4</b>	<b>13,9</b>	<b>40,4</b>	<b>3,4</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)

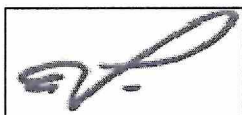
на 13.05.2024

Согласовано *Зверев*  
Директор школы 190

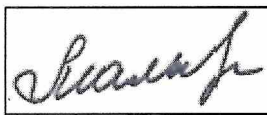
(Товмасян)

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 зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Филе бедра индейки отварное	55	121	10,0	9,0	0,3	0,0
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,3
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	50	106	3,6	0,6	21,6	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>545</b>	<b>19,1</b>	<b>20,7</b>	<b>71,7</b>	<b>6,0</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.