

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 15.05.2024

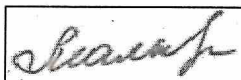
Согласовано *Зверева*  
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Бефстроганов из куриного филе	100	169	13,9	10,3	5,0	0,4
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,0
Помидоры свежие	70	15	0,8	0,1	2,7	0,2
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>411</b>	<b>20,4</b>	<b>16,6</b>	<b>44,5</b>	<b>3,7</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



Калькулятор  
Малышева Г.А.



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)

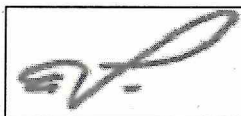
на 15.05.2024

Согласовано *Зверев*  
Директор школы 190

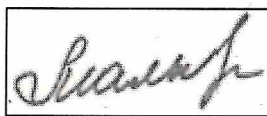
(Товмасян)

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 из овощей с мясом, зеленью	10/250	87	4,0	3,9	8,8	0,7
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Напиток клюквенный	200	65	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106	3,6	0,6	21,6	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>524</b>	<b>23,1</b>	<b>14,2</b>	<b>75,8</b>	<b>6,3</b>

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.