

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

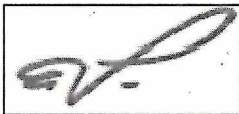
(гипоаллергенное)

на 15.11.2023

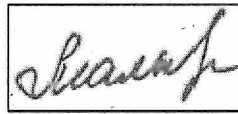
Согласовано *Зверева*
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Жаркое с индейкой	200	256	9,5	16,2	18,2	1,5
Капуста квашеная (доп.гарнир)	30	11	0,5	0,0	2,1	0,2
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Стоимость рациона	85,20	361	11,0	16,9	41,0	3,4

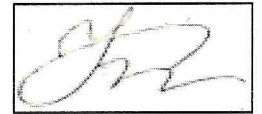
Инженер-технолог
Стоярова Е.А.



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)

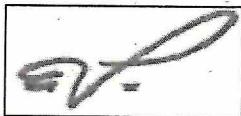
на 15.11.2023

Согласовано *Эвчува*
Директор школы 190

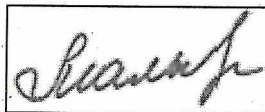
(Товмасян)

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
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,4
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,8
Напиток из плодов шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	22	102	3,5	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	102,24	627	22,5	16,5	87,1	7,3

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.