

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 16.04.2024

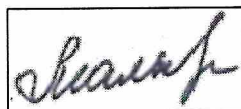
Согласовано *Зверев*  
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие	40	9	0,4	0,1	1,5	0,1
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
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>460</b>	<b>21,3</b>	<b>12,5</b>	<b>65,2</b>	<b>5,4</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 16.04.2024

Согласовано

*Зверев*

Директор школы 190

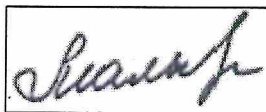
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Борщ "Сибирский" с мясом, зеленью	10/250	89	4,4	3,8	9,4	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы свежие	90	13	0,7	0,1	2,2	0,2
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	52	110	3,7	0,6	22,5	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>524</b>	<b>19,9</b>	<b>16,5</b>	<b>66,6</b>	<b>5,6</b>

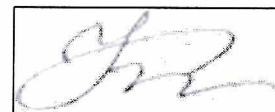
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



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.