

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 17.05.2024

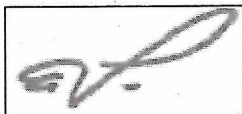
Согласовано

Зверва

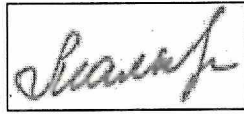
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Биточки куриная	100	229	20,2	9,0	16,8	1,4
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
Апельсин	1шт	70	1,7	0,4	15,0	1,3
Чай без сахара	200	2	0,2	0,2	8,7	0,7
Стоимость рациона	85,20	554	30,8	16,8	69,9	5,8

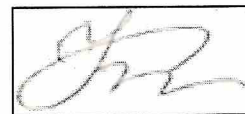
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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)

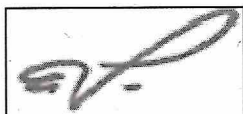
на 17.05.2024

Согласовано *Звезда*
Директор школы 190

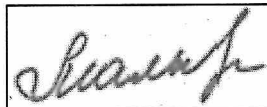
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с мясом, зеленью	10/250	108	4,5	4,0	13,5	1,1
Запеканка картофельная с мясом	200	252	14,6	12,2	21,0	1,8
Помидоры свежие	15	3	0,2	0,0	0,6	0,1
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,8	0,9
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,5	10,8	0,9
Стоимость рациона	102,24	549	22,5	17,1	69,9	5,8

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.