

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 18.03.2024

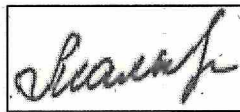
Согласовано *Зверева*
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Сыр порционно	21	75	4,8	6,1	0,0	0,0
Шницель «Нежный»	90	219	15,0	12,2	11,9	1,0
Картофель отварной	150	117	2,9	4,9	15,5	1,3
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
Стоимость рациона	85,20	541	25,4	24,3	54,5	4,5

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 18.03.2024

Согласовано *Звезда*
Директор школы 190

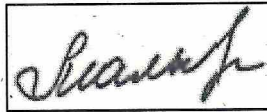
(Товмасян)

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 зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	273	12,5	14,6	22,8	1,9
Яблоко	2шт	116	1,0	1,0	25,4	2,1
Напиток клюквенный	200	65	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	38	81	2,7	0,5	16,4	1,4
Стоимость рациона	102,24	643	18,3	21,3	94,5	7,9

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.