

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 19.01.2024

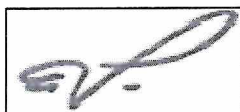
Согласовано

Звездова

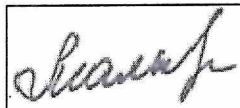
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Сыр порционно	20	71	4,6	5,8	0,0	0,0
Бифштеке домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,3
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,3
Мандарин	1шт	41	0,9	0,2	8,7	0,7
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	579	21,2	24,9	66,9	5,6

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 19.01.2024

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
Филе куриное отварное	70	99	21,5	1,4	0,2	0,0
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,0
Мандарин	1шт	41	0,9	0,2	8,7	0,7
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	27	57	1,9	0,3	11,7	1,0
Стоимость рациона	102,24	462	29,6	12,3	58,7	4,9

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.