


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

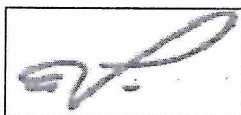
(гипоаллергенное)

на 19.02.2024

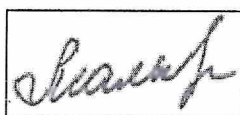
Согласовано   
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Сыр порционно	15	53	3,5	4,4	0,0	0,0
Филе куриное отварное	55	78	16,9	1,1	0,1	0,0
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 изюмом и орехами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>378</b>	<b>26,0</b>	<b>11,5</b>	<b>42,7</b>	<b>3,6</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)

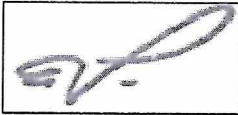
на 19.02.2024

Согласовано   
Директор школы 190

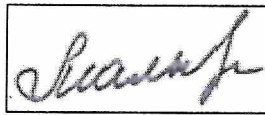
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Мясо отварное	50	94	12,1	5,1	0,0	0,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>545</b>	<b>22,3</b>	<b>16,7</b>	<b>77,1</b>	<b>6,4</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.