


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

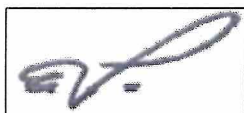
(гипоаллергенное)

на 19.04.2024

Согласовано 
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	60	13	0,7	0,1	2,3	0,2
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	558	31,1	16,8	70,7	5,9

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 19.04.2024

Согласовано 
Директор школы 190

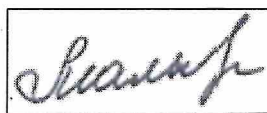
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Солянка домашняя с зеленью	250	104	6,7	5,5	6,9	0,6
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	545	24,7	18,6	63,3	5,3

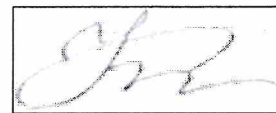
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.