

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 20.03.2024

Согласовано

Директор школы 190

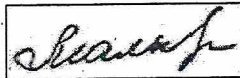
Зверева

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Сыр порционно	15	53	3,5	4,4	0,0	0,0
Фрикадельки мясные припущенные	70	145	15,3	9,1	0,6	0,1
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	30	30	0,5	1,5	3,6	0,3
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	24	67	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	85,20	405	24,5	20,8	30,1	2,5

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)


на 20.03.2024

Согласовано *Зверева*
Директор школы 190

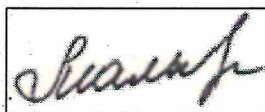
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	87	4,0	3,9	8,8	0,7
Филе куриное отварное	70	99	21,5	1,4	0,2	0,0
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	102,24	537	33,7	11,8	74,0	6,2


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.