

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

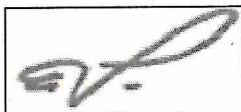
(гипоаллергенное)

на 20.05.2024

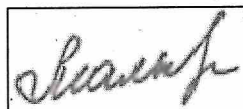
Согласовано *Зверева*  
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Мясо отварное	30	56	7,3	3,1	0,0	0,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,4
Апельсин	1шт	80	2,0	0,4	17,1	1,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микроэлементами	35	98	0,7	2,8	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>362</b>	<b>12,9</b>	<b>11,0</b>	<b>45,5</b>	<b>3,8</b>

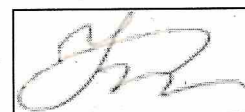
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

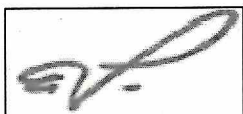
на 20.05.2024

Согласовано *Эверва*  
Директор школы 190

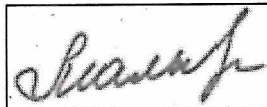
(Товмасян)

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 мясом, зеленью	250/10	108	4,5	4,0	13,5	1,1
Рагу из говядины	200	211	11,3	10,8	16,9	1,4
Огурцы свежие	45	6	0,4	0,0	1,1	0,1
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
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>466</b>	<b>18,6</b>	<b>15,6</b>	<b>62,7</b>	<b>5,2</b>

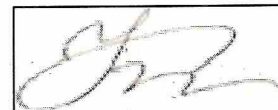
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



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.