


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

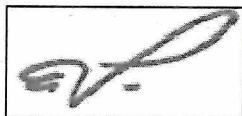
(гипоаллергенное)

на 20.11.2023

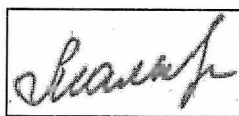
Согласовано 
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Сыр порционно	10	35	2,3	2,9	0,0	0,0
Филе куриное отварное	60	85	18,5	1,2	0,1	0,0
Капуста цветная отварная с маслом	150	93	4,0	5,5	6,8	0,6
Батон	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Стоимость рациона	85,20	285	27,0	10,2	21,3	1,8

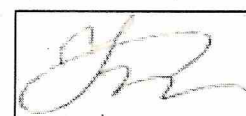
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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 20.11.2023

Согласовано

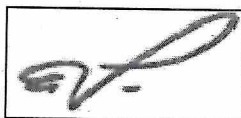
Зверева

Директор школы 190

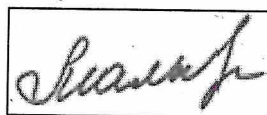
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Мясо отварное	60	113	14,5	6,1	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	36	76	2,6	0,4	15,6	1,3
Стоимость рациона	102,24	587	25,5	17,8	81,9	6,8

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.