

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 20.12.2023

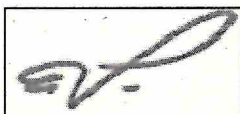
Согласовано

Директор школы 190

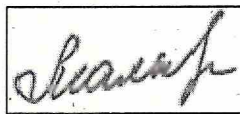
Зеленева

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Сыр порционно	20	71	4,6	5,8	0,0	0,0
Фрикадельки мясные припущенные	90	187	19,7	11,7	0,7	0,1
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная (доп.гарнир)	50	50	0,8	2,6	6,0	0,5
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Стоимость рациона	85,20	418	28,4	25,4	18,9	1,6

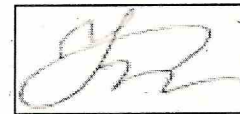
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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)

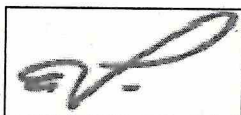
на 20.12.2023

Согласовано *Свирько*
Директор школы 190

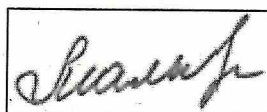
(Товмасян)

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	65	93	20,1	1,3	0,3	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
Напиток из плодов шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	35	74	2,5	0,4	15,1	1,3
Стоимость рациона	102,24	607	33,5	12,0	91,0	7,6


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.