

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

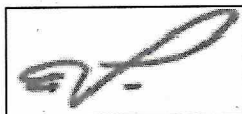
(гипоаллергенное)

на 21.05.2024

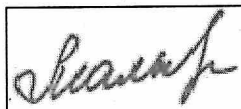
Согласовано *Зверева*
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе куриное отварная	70	99	21,5	1,4	0,2	0,0
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,0
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,3	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	326	27,2	7,4	37,0	3,1

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)

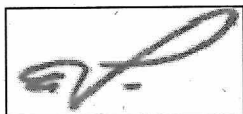
на 21.05.2024

Согласовано *Зверева*
Директор школы 190

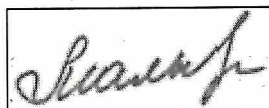
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с мясом, зеленью	10/250	108	4,5	4,0	13,5	1,1
Мясо отварное	40	66	9,5	3,5	0,0	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Помидоры свежие	40	9	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	102,24	559	25,3	15,1	73,8	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.