

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

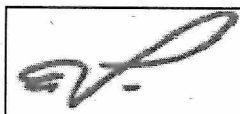
(гипоаллергенное)

на 21.11.2023

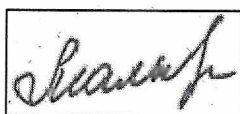
Согласовано *Зверева*  
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Сыр порционно	20	71	4,6	5,8	0,0	0,0
Мясо отварное	50	94	12,1	5,1	0,0	0,0
Каша перловая рассыпчатая	150	199	4,5	5,8	32,1	2,7
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>424</b>	<b>21,9</b>	<b>17,3</b>	<b>44,9</b>	<b>3,7</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

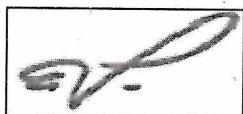
на 21.11.2023

Согласовано *Звонке*  
Директор школы 190

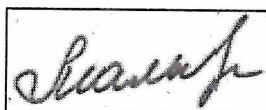
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	87	5,4	3,8	7,7	0,6
Плов из говядины	200	322	14,0	13,7	35,6	3,0
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	35	74	2,5	0,4	15,1	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>627</b>	<b>23,4</b>	<b>18,4</b>	<b>84,3</b>	<b>7,0</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.