

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 21.12.2023

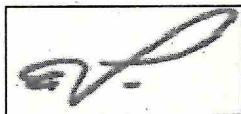
Согласовано

Звирова

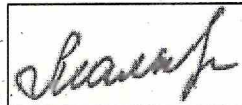
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе грудки индейки отварная	50	81	13,4	3,0	0,1	0,0
Капуста цветная отварная с маслом	150	93	4,0	5,5	6,8	0,6
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	234	18,1	9,1	19,7	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)

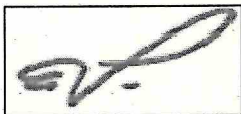
на 21.12.2023

Согласовано *Звуква*
Директор школы 190

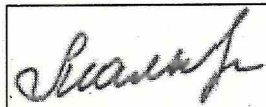
(Товмасян)

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	15/250	132	5,8	5,7	14,3	1,2
Соте из индейки с овощами	200	220	14,3	10,9	16,0	1,3
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,8
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	37	78	2,7	0,4	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	521	24,0	17,3	67,3	5,6

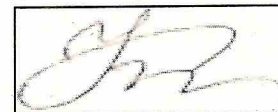
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.