

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

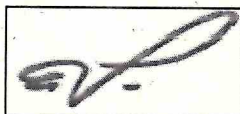
(гипоаллергенное)

на 22.12.2023

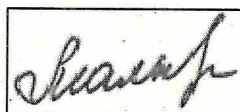
Согласовано *Зеленева*
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе куриное отварное	70	99	21,5	1,4	0,2	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	35	9	0,4	0,1	1,3	0,1
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Стоимость рациона	85,20	412	30,9	9,3	50,8	4,2

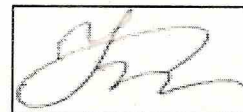
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

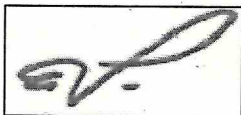
на 22.12.2023

Согласовано *Зверева*
Директор школы 190

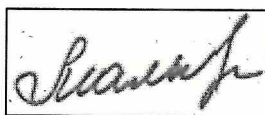
(Товмасян)

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
Запеканка картофельная с мясом	200	271	16,1	13,3	21,7	1,8
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	61	129	4,4	0,7	26,4	2,2
Стоимость рациона	102,24	686	24,3	19,7	95,9	8,0

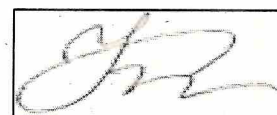
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.