

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

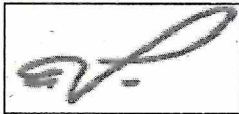
(гипоаллергенное)

на 23.01.2024

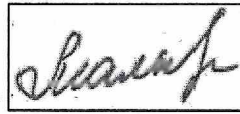
Согласовано *Звуква*  
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Мясо отварное	45	84	10,9	4,5	0,0	0,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Мандарин	1шт	41	0,9	0,2	8,7	0,7
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>388</b>	<b>19,7</b>	<b>10,9</b>	<b>52,6</b>	<b>4,4</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)

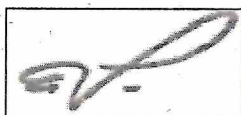
на 23.01.2024

Согласовано *Зветова*  
Директор школы 190

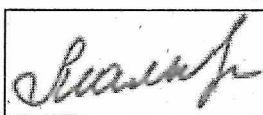
(Товмасян)

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	309	12,7	12,8	36,0	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 микроэлементами	23	49	1,7	0,3	9,9	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>589</b>	<b>21,3</b>	<b>17,4</b>	<b>79,5</b>	<b>6,6</b>

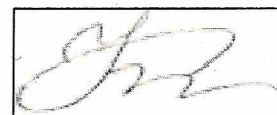
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



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.