

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 23.05.2024

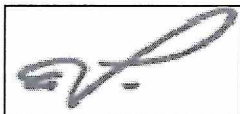
Согласовано

*Зверьва*

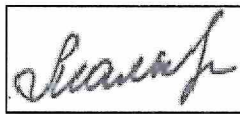
Директор школы 190

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
Филе бедра индейки отварное	50	110	8,9	8,0	0,2	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие	20	3	0,2	0,0	0,5	0,0
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	24	67	1,9	0,5	13,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>430</b>	<b>22,2</b>	<b>21,1</b>	<b>37,3</b>	<b>3,1</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

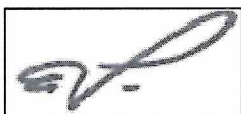
на 23.05.2024

Согласовано *Зверев*  
Директор школы 190

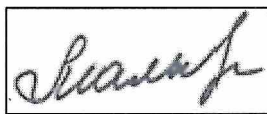
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Фрикадельки мясные припущенные	85	176	18,6	11,0	0,7	0,1
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Огурцы свежие	65	9	0,5	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	28	59	2,0	0,3	12,1	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>536</b>	<b>26,6</b>	<b>21,2</b>	<b>53,0</b>	<b>4,4</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.