

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 26.02.2024

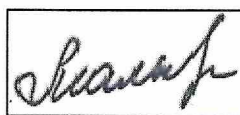
Согласовано
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Шницель «Нежный»	90	219	15,0	12,2	11,9	1,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,4
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
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
Стоимость рациона	85,20	537	19,4	20,3	60,9	5,1

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)

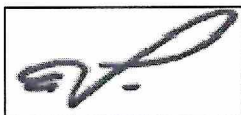
на 26.02.2024

Согласовано 
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 тушеным	200	282	13,5	15,7	21,7	1,8
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
Чай с сахаром	200	41	0,3	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	102,24	576	18,4	21,8	77,2	6,4

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.