

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

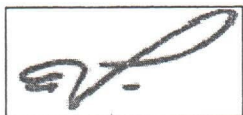
на 28.11.2023

Согласовано *Зверева*  
Директор школы 190

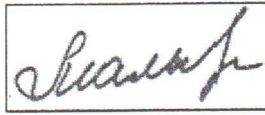
Говмасын)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
уп картофельный с мясом, зеленью	10/250	108	4,5	4,0	13,5	1,1
мясо отварное	45	85	10,9	4,6	0,0	0,0
аша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
блоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
омпот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
леб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
<b>стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>638</b>	<b>27,2</b>	<b>16,7</b>	<b>87,2</b>	<b>7,3</b>

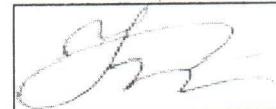
инженер-технолог  
Голыарова Е.А.



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

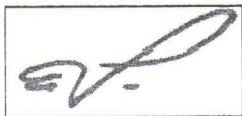
(гипоаллергенное)

на 26.12.2023

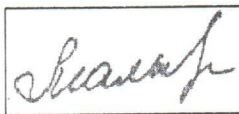
Согласовано *Зверев*  
Директор школы 190

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	26	92	5,9	7,6	0,0	0,0
Филе бедра индейки отварное	60	143	12,0	10,0	0,3	0,0
Каша перловая рассыпчатая	150	199	4,5	5,8	32,1	2,7
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>436</b>	<b>22,6</b>	<b>23,5</b>	<b>32,5</b>	<b>2,7</b>

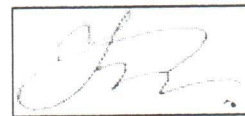
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



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.