

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

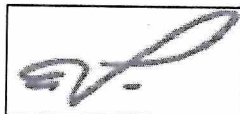
(гипоаллергенное)

на 27.11.2023

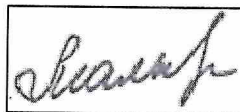
Согласовано *Зыкова*
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Сыр порционно	10	35	2,3	2,9	0,0	0,0
Мясо отварное	35	66	8,5	3,5	0,0	0,0
Капуста цветная отварная с маслом	150	93	4,0	5,5	6,8	0,6
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	252	15,3	12,4	19,5	1,6

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)

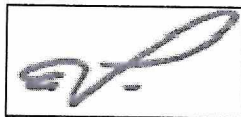
на 27.11.2023

Согласовано *Зверев*
Директор школы 190

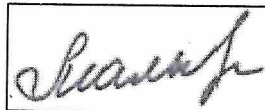
(Товмасян)

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 мясом, зеленью	15/250	115	2,6	2,8	14,0	1,2
Рагу из говядины	200	224	12,5	12,0	16,5	1,4
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,8	0,9
Компот из груши	200	58	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	50	103	3,6	0,6	21,6	1,8
Стоимость рациона	102,24	547	19,3	15,9	76,9	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.