

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

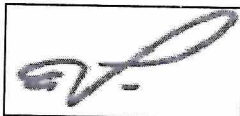
(гипоаллергенное)

на 28.11.2023

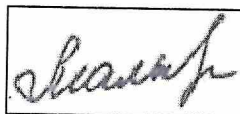
Согласовано *Зверева*  
Директор школы 190

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	28	102	6,4	7,9	0,0	0,0
Филе бедра индейки отварное	60	143	12,0	10,0	0,3	0,0
Каша перловая рассыпчатая	160	212	4,8	6,2	34,2	2,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>459</b>	<b>23,4</b>	<b>24,2</b>	<b>34,6</b>	<b>2,9</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 28.11.2023

Согласовано *Зверев*  
Директор школы 190

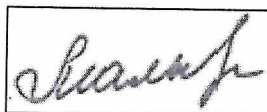
(Товмасян)

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 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
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
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 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  
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.