

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

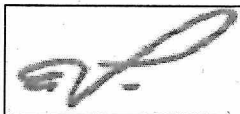
(гипоаллергенное)

на 29.11.2023

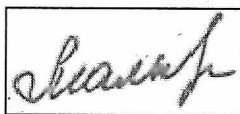
Согласовано *Зверева*
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Мясо отварное	45	84	10,9	4,5	0,0	0,0
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,3
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,8
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Стоимость рациона	85,20	248	14,8	10,2	24,4	2,0

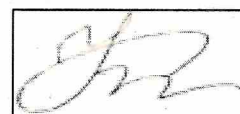
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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)

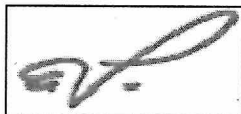
на 29.11.2023

Согласовано *звуква*
Директор школы 190

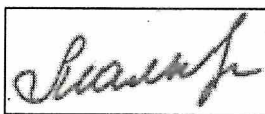
(Товмасын)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное отварное	70	99	21,5	1,4	0,2	0,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,4
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	102,24	572	31,6	13,8	72,9	6,1

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.