

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

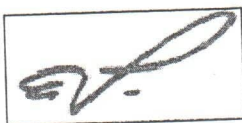
(гипоаллергенное)

на 29.12.2023

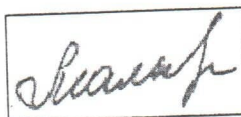
Согласовано *Зверева*
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе бедра индейки отварное	70	153	12,5	11,3	0,3	0,0
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Стоимость рациона	85,20	333	18,1	16,3	28,3	2,4

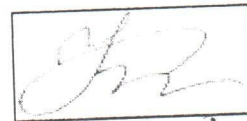
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

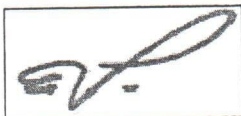
на 29.12.2023

Согласовано *Звенилова*
Директор школы 190

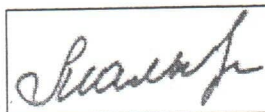
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Щи из свежей капусты с картофелем, тушеным мясом, зеленью	265	91	3,8	1,3	7,7	0,6
Фрикадельки мясные припущенные	90	186	19,7	11,6	0,7	0,1
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Мандарин	1 шт	42	1,0	0,2	9,0	0,8
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	34	72	2,4	0,4	14,7	1,2
Стоимость рациона	102,24	538	29,6	18,3	55,6	4,6

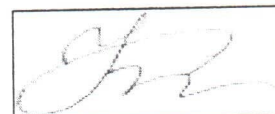
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.