

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 30.11.2023


Согласовано



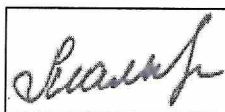
Директор школы 190

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	65	143	12,0	10,0	0,3	0,0
Макаронные изделия отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,3
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	379	17,9	15,4	40,9	3,4

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)

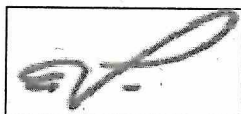
на 30.11.2023

Согласовано *Зверева*
Директор школы 190

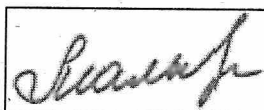
(Товмасын)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Фрикадельки мясные припущенные	100	208	21,9	13,0	0,8	0,1
Овощи тушёные	150	126	3,2	6,3	14,1	1,2
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	24	51	1,7	0,3	10,4	0,9
Стоимость рациона	102,24	637	30,3	25,2	65,2	5,4

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.