

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


(гипоаллергенное)

на 31.01.2024

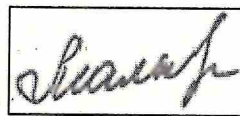
Согласовано *Зветков*
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Жаркое по-домашнему	200	215	13,3	9,4	19,2	1,6
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	40	6	0,4	0,0	1,2	0,1
Мандарин	1 шт	42	1,0	0,2	9,0	0,8
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	263	14,7	9,7	29,4	2,5


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)

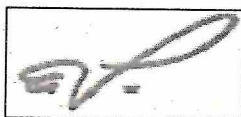
на 31.01.2024

Согласовано *звездо*
Директор школы 190

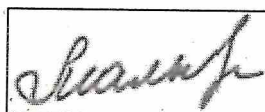
(Товмасян)

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, мясом, зеленью	10/250	78	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное отварное	75	108	23,0	1,5	0,4	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 микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	102,24	581	33,1	13,9	73,1	6,1

Инженер-технолог
Стоярова 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.