


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

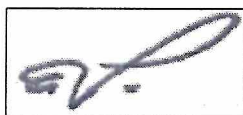
(гипоаллергенное)

на 23.04.2024

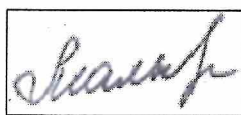
Согласовано   
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Филе куриное отварная	70	99	21,5	1,4	0,2	0,0
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,0
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,3	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>326</b>	<b>27,2</b>	<b>7,4</b>	<b>37,0</b>	<b>3,1</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)

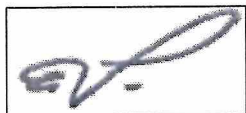
на 23.04.2024

Согласовано   
Директор школы 190

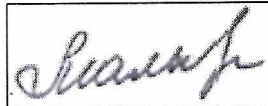
(Товмасян)

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	40	66	9,5	3,5	0,0	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Помидоры свежие	40	9	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>559</b>	<b>25,3</b>	<b>15,1</b>	<b>73,8</b>	<b>6,2</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.