

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


(гипоаллергенное)

на 24.04.2024

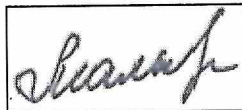
Согласовано
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12,0	19,3	1,6
Капуста квашеная	30	11	0,5	0,0	2,1	0,2
Апельсин	1шт	76	1,8	0,4	16,2	1,4
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	313	12,4	12,4	37,6	3,1


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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 24.04.2024

Согласовано 
Директор школы 190

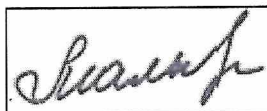
(Товмасян)

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
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы свежие	50	7	0,4	0,1	1,3	0,1
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	102,24	480	16,9	16,8	65,6	5,5

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.