


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

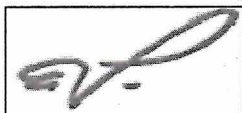
(гипоаллергенное)

на 25.04.2024

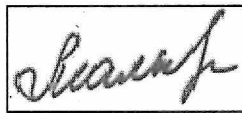
Согласовано 
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Сыр порционно	20	71	4,6	5,8	0,0	0,0
Филе бедра индейки отварное	50	110	8,9	8,0	0,2	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие	20	3	0,2	0,0	0,5	0,0
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	24	67	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	85,20	430	22,2	21,1	37,3	3,1

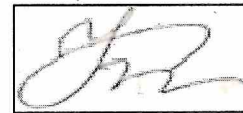
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

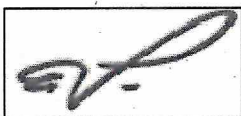
на 25.04.2024

Согласовано 
Директор школы 190

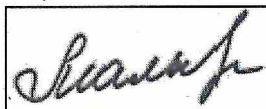
(Товмасян)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Фрикадельки мясные припущенные	85	176	18,6	11,0	0,7	0,1
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Огурцы свежие	75	11	0,6	0,1	1,9	0,2
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	102,24	532	26,5	21,2	52,1	4,3

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.