

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

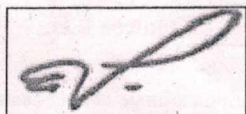
(гипоаллергенное)

на 20.05.2024

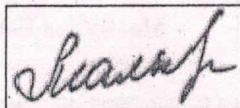
Согласовано
Директор школы 103

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак старшеклассника						
Пюре картофельное	180	151	3,0	5,6	13,8	1,2
Огурцы свежие	75	11	0,6	0,1	1,9	0,2
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
Апельсин	1шт	80	2,0	0,4	17,1	1,4
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Стоимость рациона	85,20	420	6,2	6,6	75,6	6,3

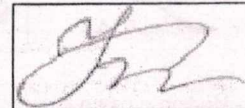
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 20.05.2024

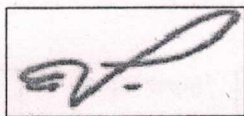
Согласовано

Директор школы 103

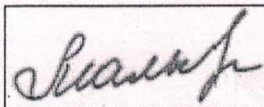
(Сурин Михаил)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, зеленью	10/250	119	4,4	4,0	16,4	1,4
Рагу из говядины	200	211	11,3	10,8	16,9	1,4
Огурцы свежие	115	16	0,9	0,1	2,8	0,2
Чай с сахаром	200	41	0,3	0,1	10,1	0,8
Стоимость рациона	102,24	387	16,9	15,0	46,2	3,9

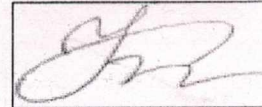
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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 20.05.2024

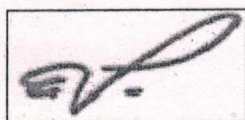
Согласовано

Директор школы 103

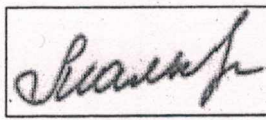
(Калашников)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Бутерброд горячий с сыром	50	195	8,5	12,7	11,5	1,0
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	205	5,3	7,0	30,0	2,5
Апельсин	1шт	80	2,0	0,4	17,1	1,4
Какао с молоком	200	110	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	85,20	685	20,8	22,2	100,0	8,3
Обед						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127	5,5	4,7	16,6	1,4
Рагу из говядины	200	211	11,3	10,8	16,9	1,4
Огурцы свежие	70	10	0,6	0,1	1,8	0,2
Чай с сахаром	200	41	0,3	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	90	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	534	22,2	16,6	74,9	6,2
Полдник						
Молоко витаминизированное	200	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Сдоба обыкновенная	70	187	5,4	4,2	31,8	2,7
Стоимость рациона	39,41	307	11,4	10,6	41,2	3,4

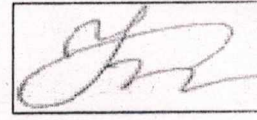
Инженер-технолог
Стоярова Е.А.



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.