

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 29.01.2024

Согласовано  
Директор школы 118



(Матвей)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед старшеклассника</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135	4,7	5,4	16,8	1,4
Рагу из говядины	200	224	12,5	12,0	16,5	1,4
Компот из груши без сахара	200	18	0,2	0,1	4,1	0,3
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106	3,6	0,6	21,6	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>483</b>	<b>21,0</b>	<b>18,1</b>	<b>59,0</b>	<b>4,9</b>

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.