

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

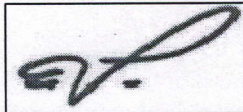
на 02.05.2024

Согласовано
Директор школы 118

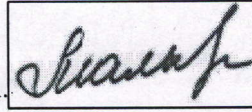
(Матвей)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшеклассника						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зеленью	270	101	4,4	5,9	7,7	0,6
Макаронник с мясом тушеным	200	400	19,1	19,0	38,0	3,2
Компот из кураги без сахара	200	46	1,0	0,1	10,2	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	102,24	600	26,3	25,3	66,7	5,6

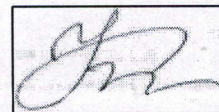
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.