

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 17.04.2024

Согласовано
Директор школы №18

(Матвей)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшеклассника						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	87	4,0	3,9	8,8	0,7
Бефстроганов из куриного филе	100	171	15,4	10,5	3,8	0,3
Пюре картофельное	170	123	3,5	5,9	13,7	1,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	23	49	1,7	0,3	9,9	0,8
Стоимость рациона	102,24	432	24,8	20,7	36,3	3,0

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.