

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

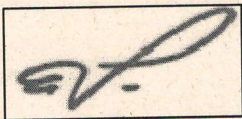
на 17.05.2024

Согласовано  
Директор школы 118

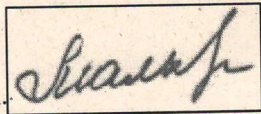
(Матвей)

| Наименование блюда                | Выход (г)     | Калорийность, Ккал | Белки, г    | Жиры, г     | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|-----------------------------------|---------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| <b>Обед старшеклассника</b>       |               |                    |             |             |             |                                      |
| Суп картофельный с мясом, зеленью | 10/250        | 115                | 2,6         | 2,8         | 14,0        | 1,2                                  |
| Запеканка картофельная с мясом    | 200           | 252                | 14,6        | 12,2        | 21,0        | 1,8                                  |
| Компот из кураги без сахара       | 200           | 46                 | 1,0         | 0,1         | 10,2        | 1,1                                  |
| Хлеб полезный с микронутриентами  | 17            | 36                 | 1,2         | 0,2         | 7,3         | 0,6                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>          | <b>102,24</b> | <b>449</b>         | <b>19,4</b> | <b>15,3</b> | <b>52,5</b> | <b>4,6</b>                           |

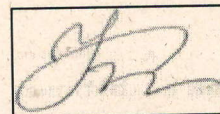
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



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.