

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 20.03.2024

Согласовано
Директор школы 118

(Матвей)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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	150	108	3,1	5,2	12,1	1,0
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	16	34	1,2	0,2	6,9	0,6
Стоимость рациона	102,24	402	23,9	19,9	31,7	2,6

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.