

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

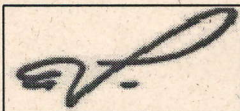
на 22.03.2024

Согласовано  
Директор школы 118

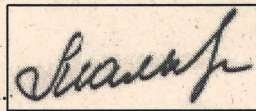
(Матвей)

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	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>466</b>	<b>20,0</b>	<b>15,4</b>	<b>56,0</b>	<b>4,9</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.