

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

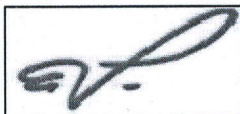
на 24.04.2024

Согласовано
Директор школы 118

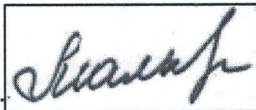
(Матвей)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшеклассника						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94	4,2	4,5	9,2	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы свежие	45	6	0,4	0,0	1,1	0,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	102,24	381	16,7	16,9	40,5	3,4

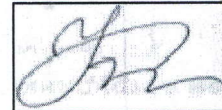
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.