

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 25.04.2024

Согласовано
Директор школы 118

(Матвей)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшеклассника						
Суп картофельный с зеленью	250	102	2,0	5,1	14,0	1,2
Фрикадельки мясные припущенные	70	145	15,3	9,1	0,6	0,1
Пюре картофельное	150	109	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из кураги без сахара	200	46	1,0	0,1	10,2	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61	2,1	0,3	12,5	1,0
Стоимость рациона	102,24	463	23,5	19,8	49,4	4,1

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.