

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

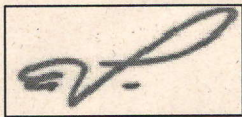
на 16.05.2024

Согласовано
Директор школы 118

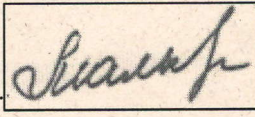
(Матвей)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшеклассника						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127	8,8	4,1	14,5	1,2
Соте из индейки с овощами	200	220	14,3	10,9	16,0	1,3
Помидоры свежие	30	6	0,3	0,1	1,1	0,1
Компот из груш без сахара	200	18	0,2	0,2	3,9	0,3
Хлеб полезный с микронутриентами	21	45	1,5	0,3	9,1	0,8
Стоимость рациона	102,24	416	25,1	15,6	44,6	3,7

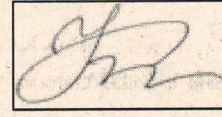
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.