

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

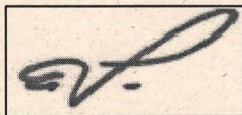
на 18.03.2024

Согласовано
Директор школы 118

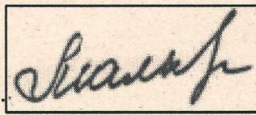
(Матвей)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшеклассника						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	273	12,5	14,6	22,8	1,9
Горошек зеленый консервированный	40	15	1,2	0,1	2,6	0,2
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	27	57	1,9	0,3	11,7	1,0
Стоимость рациона	102,24	455	17,8	20,2	51,2	4,3

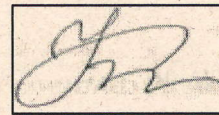
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.