

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

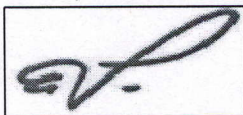
на 08.04.2024

Согласовано  
Директор школы 118

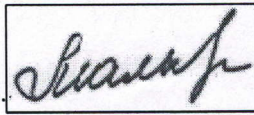
(Матвей)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед старшеклассника</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной, сметаной, зеленью	10/260	101	4,2	5,2	9,3	0,8
Бефстроганов из филе индейки	100	179	11,0	12,5	5,5	0,5
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,1	14,5	1,2
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>465</b>	<b>21,0</b>	<b>24,2</b>	<b>40,2</b>	<b>3,4</b>

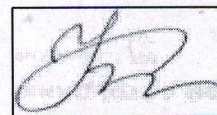
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



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.