

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

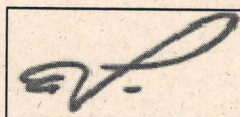
на 25.01.2024

Согласовано  
Директор школы 118

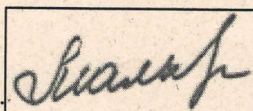
(Матвей)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед старшеклассника</b>						
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
Огурец консервированные	20	3	0,2	0,0	0,6	0,1
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из ягод без сахара	200	9	0,2	0,1	2,0	0,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>470</b>	<b>25,8</b>	<b>15,9</b>	<b>56,6</b>	<b>4,7</b>

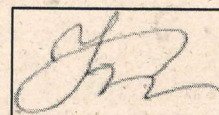
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



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.