

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

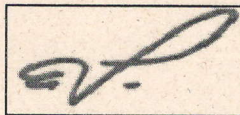
на 24.01.2024

(Матвей)

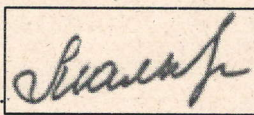
Согласовано
Директор школы 118

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшеклассника						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	87	4,0	3,9	8,8	0,7
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329	24,0	20,3	12,5	1,0
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	2,8
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
Стоимость рациона	102,24	683	36,5	30,3	65,7	5,5

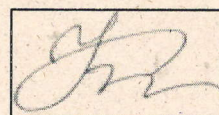
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.