

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 26.01.2024

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 мясом, зеленью	10/250	115	2,6	2,8	14,0	1,2
Запеканка картофельная с мясом	200	271	16,1	13,3	21,7	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	40	39	0,6	2,0	4,5	0,4
Компот из кураги без сахара	200	46	1,0	0,1	10,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>524</b>	<b>22,1</b>	<b>18,5</b>	<b>61,2</b>	<b>5,4</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.