

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

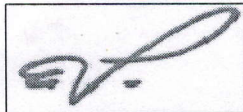
на 06.03.2024

Согласовано
Директор школы №118

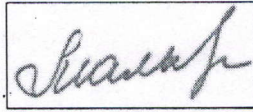
(Матвей)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшеклассника						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127	8,8	4,1	14,5	1,2
Мясо отварное	35	66	8,5	3,5	0,0	0,0
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	2,8
Напиток из плодов шиповника без сахара	200	44	0,7	0,3	9,7	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61	2,1	0,3	12,5	1,0
Стоимость рациона	102,24	510	26,6	13,9	70,2	5,9

Инженер-технолог
Стоярова 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.