

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

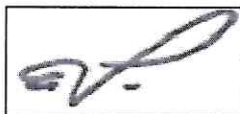
на 15.02.2024

Согласовано  
Директор школы 118

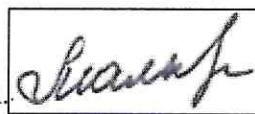
(Матвей)

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	108	4,5	4,0	13,5	1,1
Мясо отварное	35	66	8,5	3,5	0,0	0,0
Вермишель отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из кураги без сахара	200	46	1,0	0,1	10,2	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	16	34	1,2	0,2	6,9	0,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>466</b>	<b>21,7</b>	<b>13,5</b>	<b>64,1</b>	<b>5,3</b>

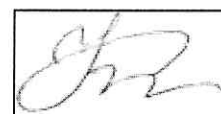
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



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.