

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

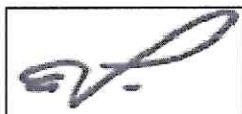
на 21.02.2024

Согласовано
Директор школы 118

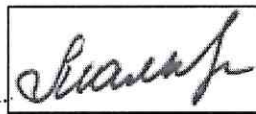
(Матвей)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшеклассника						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	87	4,0	3,9	8,8	0,7
Бефстроганов из куриного филе	100	171	15,4	10,5	3,8	0,3
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,0
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	421	24,5	20,0	35,6	3,0

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.