

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 22.02.2024

Согласовано
Директор школы №18

(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
Соте из индейки с овощами	200	220	14,3	10,9	16,0	1,3
Компот из груш без сахара	200	18	0,2	0,2	3,9	0,3
Хлеб полезный с микроэлементами	50	106	3,6	0,6	21,6	1,8
Стоимость рациона	102,24	471	26,9	15,8	56,0	4,7

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.