

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 12.09.2024

(Давыдов)

Согласовано
Директор школы №18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшекласника						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Филе куриное отварное	80	114	24,6	1,6	0,2	0,0
Вермишель отварная	180	229	6,9	6,7	35,4	3,0
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6	0,3	0,0	1,1	0,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Компот из кюраги без сахара	200	46	1,0	0,1	10,2	0,9
Стоимость рациона	109,60	556	36,6	13,8	71,7	6,0

Инженер-технолог
Егорова Т.А.

Калькулятор
Филиппова У.А.

* - 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.