

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

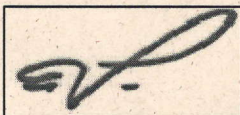
на 01.03.2024

Согласовано  
Директор школы 118

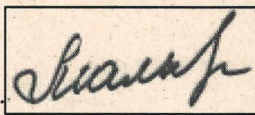
(Матвей)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед старшеклассника</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78	4,0	3,9	6,9	0,6
Котлета куриная с сыром	90	152	11,9	8,1	7,9	0,7
Пюре картофельное	150	109	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	0,8	0,3	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>394</b>	<b>20,0</b>	<b>17,6</b>	<b>37,8</b>	<b>3,2</b>

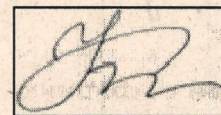
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



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.