

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

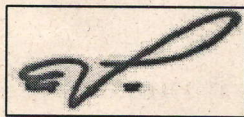
на 05.02.2024

(Матвей)

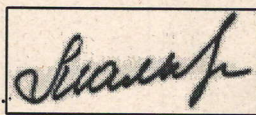
Согласовано
Директор школы 118

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшеклассника						
Суп картофельный с мясом, зеленью	10/250	115	2,6	2,8	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	150	10,7	10,5	3,2	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	3,7
Компот из кураги без сахара	200	46	1,0	0,1	10,2	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	102,24	660	26,3	22,5	82,3	6,9

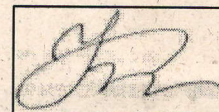
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.