

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

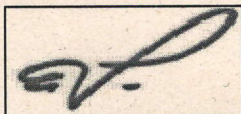
на 07.03.2024

Согласовано  
Директор школы 118

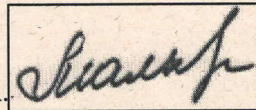
(Матвей)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
<b>Обед старшеклассника</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78	4,0	3,9	6,9	
Филе куриное панированное	100	296	24,0	16,7	12,4	
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	
Хлеб полезный с микронутриентами	28	59	2,0	0,3	12,1	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>731</b>	<b>40,4</b>	<b>29,8</b>	<b>75,6</b>	

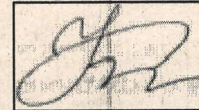
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



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.