

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

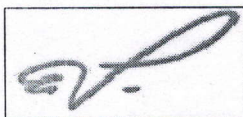
на 11.03.2024

Согласовано
Директор школы 118

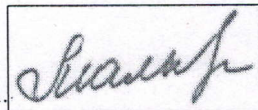
(Матвей)

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| Обед старшеклассника | | | | | | |
| Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью | 275 | 122 | 3,9 | 6,4 | 10,0 | 0,8 |
| Запеканка картофельная с мясом тушеным | 200 | 282 | 13,5 | 15,7 | 21,7 | 1,8 |
| Кукуруза консервированная | 20 | 65 | 2,0 | 1,0 | 12,0 | 1,0 |
| Чай без сахара | 200 | 2 | 0,2 | 0,1 | 0,1 | 0,0 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 28 | 59 | 2,0 | 0,3 | 12,1 | 1,0 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 530 | 21,6 | 23,5 | 55,9 | 4,7 |

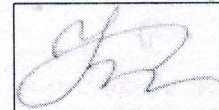
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.