

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

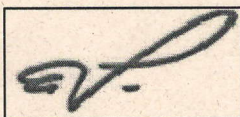
на 12.03.2024

Согласовано
Директор школы 118

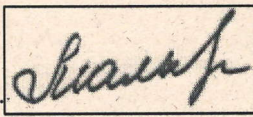
(Матвей)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшеклассника						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины без лука	100	134	6,4	9,5	2,6	0,2
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	2,8
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из кураги без сахара	200	46	1,0	0,1	10,2	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	32	68	2,3	0,4	13,8	1,2
Стоимость рациона	102,24	645	25,5	20,3	87,3	7,3

Инженер-технолог
Столярова Е.А.



Калькулятор
Мальшева 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.