

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

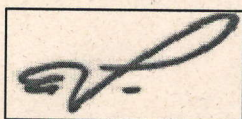
на 05.03.2024

Согласовано  
Директор школы 118

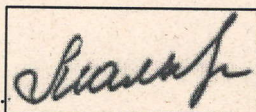
(Матвей)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед старшеклассника</b>						
Борщ "Нижегородский" мясной со сметаной, зеленью	260	112	7,5	5,3	8,6	0,7
Филе куриное отварное	50	71	15,4	1,0	0,1	0,0
Пюре картофельное	150	108	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	1,8	0,3	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>346</b>	<b>28,0</b>	<b>11,9</b>	<b>31,7</b>	<b>2,6</b>

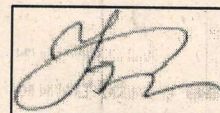
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



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.