

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

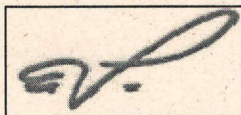
на 26.04.2024

Согласовано
Директор школы 118

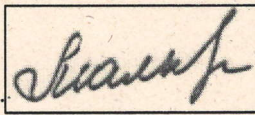
(Матвей)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшеклассника						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78	4,0	3,9	6,9	0,6
Котлета куриная	100	229	20,2	9,0	16,8	1,4
Вермишель отварное	180	212	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие	80	12	0,6	0,1	2,0	0,2
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	0,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	102,24	586	32,3	19,1	70,1	5,8

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.