

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

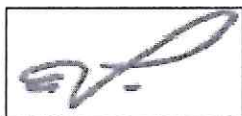
на 16.02.2024

Согласовано  
Директор школы 118

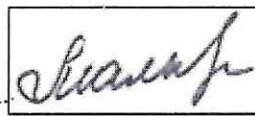
(Матвей)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед старшеклассника</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Филе куриное панированное	100	296	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,2
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>589</b>	<b>31,8</b>	<b>28,5</b>	<b>51,8</b>	<b>4,3</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.