

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 26.02.2024

Согласовано
Директор школы 118

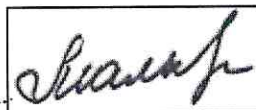
(Матвей)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшеклассника						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом тушеным, сметаной, зеленью	275	145	4,4	6,6	17,5	1,5
Запеканка картофельная с мясом тушеным,маслом	200/4	309	13,7	18,3	22,4	1,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микроэлементами	15	32	1,1	0,2	6,5	0,5
Стоимость рациона	102,24	488	19,4	25,2	46,5	3,9

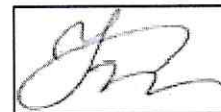
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.