

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 01.04.2025

(Иванов, Товмаков)

Согласовано  
Директор школы 118



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Мясо отварное	35	66	8,5	3,5	0,0	0,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>452</b>	<b>14,7</b>	<b>12,0</b>	<b>63,6</b>	<b>6,4</b>

(Каманин)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с мясом, зеленью	260	115	2,6	2,8	14,0	1,4
Филе куриное отварное	55	78	16,9	1,1	0,1	0,0
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Компот из груши	200	58	0,2	0,1	14,0	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,2	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>579</b>	<b>29,6</b>	<b>10,5</b>	<b>85,6</b>	<b>8,6</b>

Инженер-технолог  
Егорова Т.А.

Калькулятор  
Филиппова У.А.

\* - 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.