

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 02.04.2025

Согласовано  
Директор школы 118

(Иванов, Товмаков)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Филе куриное отварное	60	85	18,5	1,2	0,1	0,0
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,5
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>367</b>	<b>24,0</b>	<b>7,7</b>	<b>50,7</b>	<b>5,1</b>

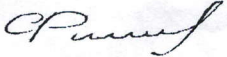
(Каманин)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107	11,0	0,9	13,7	1,4
Мясо отварное	35	66	8,5	3,5	0,0	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,7
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
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	0,9	0,3	11,2	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>587</b>	<b>31,1</b>	<b>12,6</b>	<b>86,3</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.