

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 02.12.2024

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>						
Мясо отварное	35	66	8,5	3,5	0,0	0,0
Картофель отварной с раст.маслом	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	45	126	3,6	0,9	25,7	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>404</b>	<b>15,6</b>	<b>10,4</b>	<b>62,0</b>	<b>6,2</b>

(Каманин)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Мясо отварное	45	84	10,9	4,5	0,0	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,7
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	25	81	2,6	1,3	15,0	1,5
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,6	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>713</b>	<b>28,3</b>	<b>19,3</b>	<b>107,3</b>	<b>10,7</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.