

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 05.12.2024

(Иванов,Токмаков)

Согласовано  
Директор школа 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	45	84	10,9	4,5	0,0	0,0
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	55	55	0,9	2,8	6,4	0,6
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	37	104	3,0	0,7	21,2	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>475</b>	<b>20,7</b>	<b>13,7</b>	<b>67,2</b>	<b>6,2</b>

(Каманин)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111	4,8	4,0	14,0	1,4
Рыба припущенная	80	64	14,6	0,4	0,5	0,1
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
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	30	64	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>480</b>	<b>26,7</b>	<b>10,5</b>	<b>74,9</b>	<b>7,5</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.