

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 06.11.2024

(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	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,7
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	30	30	0,5	1,5	3,6	0,4
Яблоко	1 шт	67	0,6	0,6	14,7	1,5
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>531</b>	<b>21,5</b>	<b>14,0</b>	<b>79,7</b>	<b>8,0</b>

(Каманин)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/250	86	4,0	3,8	9,1	0,9
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	80	80	1,2	4,2	9,6	1,0
Напиток из плодов шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,5
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	20,0	2,0
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61	2,1	0,3	12,5	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>655</b>	<b>20,9</b>	<b>21,3</b>	<b>95,1</b>	<b>9,5</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