

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 07.03.2025

(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>						
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	54	151	4,3	1,1	30,9	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>655</b>	<b>18,3</b>	<b>20,2</b>	<b>100,2</b>	<b>10,0</b>

(Каманин)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, с говядиной тушеной, зеленью	260	82	3,1	4,2	7,8	0,8
Филе куриное отварное	80	114	24,6	1,6	0,2	0,0
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	27	57	1,9	0,3	11,7	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>594</b>	<b>36,3</b>	<b>12,9</b>	<b>75,7</b>	<b>7,6</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.