

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 07.11.2024

Согласовано
Директор школы №118

(Иванов, Токмаков)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Фрикадельки мясные припущенные	100	208	21,9	13,0	0,8	0,1
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	91,33	559	30,2	19,6	65,5	6,0

(Каманин)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111	4,8	4,0	14,0	1,4
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
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
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64	2,2	0,4	13,0	1,3
Стоимость рациона	109,60	515	23,0	14,1	74,3	7,4

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.