

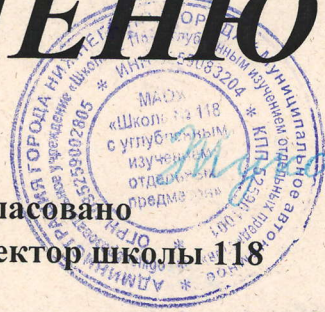
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 10.02.2025

(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>						
Мясо отварное	45	84	10,9	4,5	0,0	0,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	22	47	1,6	0,3	9,5	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>398</b>	<b>16,3</b>	<b>12,4</b>	<b>48,0</b>	<b>4,8</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
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	46	98	3,3	0,6	19,9	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>543</b>	<b>22,9</b>	<b>16,0</b>	<b>77,5</b>	<b>7,8</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.