

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 10.12.2024

Согласовано
Директор школы 118



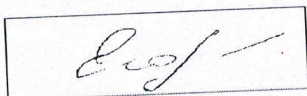

(Иванов, Товмаков)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе куриное отварное	70	99	21,5	1,4	0,2	0,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	65	63	1,0	3,3	7,3	0,7
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	35	74	2,5	0,7	15,1	1,5
Стоимость рациона	91,33	552	29,2	13,4	71,9	7,2

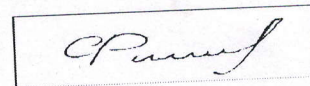
(Каманин)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Рыба припущенная	85	68	15,5	0,5	0,6	0,1
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59	0,9	3,0	6,8	0,7
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106	3,6	0,6	21,6	2,2
Стоимость рациона	109,60	513	25,8	11,8	65,4	6,5

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.