

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 12.11.2024

(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
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
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	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>444</b>	<b>15,7</b>	<b>12,3</b>	<b>60,1</b>	<b>6,0</b>

(Каманин)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111	4,8	4,0	14,0	1,4
Рыба припущенная	80	64	14,6	0,4	0,5	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	47	100	3,4	0,6	20,3	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>518</b>	<b>27,2</b>	<b>12,7</b>	<b>66,3</b>	<b>6,6</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.