

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 15.01.2025

Согласовано  
Директор школы 118



(Иванов, Товмаков)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Филе куриное отварное	85	122	26,2	1,7	0,4	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,7
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с лимоном	200/7	43	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>532</b>	<b>37,4</b>	<b>10,0</b>	<b>72,8</b>	<b>7,3</b>

(Каманин)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	25/15/250	100	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	224	9,0	11,7	20,5	2,1
Напиток из плодов шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,5
Батон витаминный с микронутриентами	54	151	4,3	1,1	30,9	3,1
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106	3,6	0,6	21,6	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>685</b>	<b>27,1</b>	<b>14,5</b>	<b>111,3</b>	<b>11,1</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.