

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 21.10.2024

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						
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Картофель отварной с раст.маслом	150	122	2,9	5,5	15,4	1,5
Огурцы свежие (доп. гарнир)	80	11	0,6	0,1	2,0	0,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61	2,1	0,3	12,5	1,3
Стоимость рациона	91,33	310	15,5	10,0	40,0	4,0

(Каманин)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Мясо отварное	45	84	10,9	4,5	0,0	0,0
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Огурцы свежие (доп. гарнир)	65	9	0,5	0,1	1,5	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0,0	0,0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,9	0,3	11,2	0,9
Стоимость рациона	109,60	559	21,0	15,6	84,2	7,0

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.