

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 22.11.2024

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						
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	180	298	10,2	8,8	44,0	4,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	35	35	0,6	1,8	4,2	0,4
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3
Стоимость рациона	91,33	696	27,8	19,4	100,7	10,1

(Каманин)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107	11,0	0,9	13,7	1,4
Филе куриное отварное	85	122	26,2	1,7	0,4	0,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Икра кабачковая	35	27	0,4	1,6	2,7	0,3
Компот из груши	200	58	0,2	0,1	14,0	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	109,60	614	46,9	10,6	82,5	8,3

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