

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 24.01.2025

(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>						
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	90	90	1,4	3,9	10,8	1,1
Яблоко	1штг	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	36	76	2,6	0,4	15,6	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>638</b>	<b>22,8</b>	<b>20,2</b>	<b>80,9</b>	<b>8,1</b>

(Каманин)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	265	139	4,6	5,7	17,2	1,7
Фрикадельки мясные припущенные	90	187	19,7	11,7	0,7	0,1
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>619</b>	<b>32,3</b>	<b>23,4</b>	<b>70,0</b>	<b>7,0</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.