

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 24.04.2025

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						
Фрикадельки мясные припущенные	75	156	16,4	9,8	0,6	0,1
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,5
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	27	57	1,9	0,3	11,7	1,2
Стоимость рациона	91,33	376	21,4	15,7	37,8	3,8

(Каманин)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Щи из свежей капусты с картофелем, с говядиной тушеной, зеленью	265	92	3,8	5,0	7,8	0,8
Филе куриное отварное	65	93	20,1	1,3	0,3	0,0
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Напиток из шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	53	106	3,6	0,6	21,6	2,2
Стоимость рациона	109,60	586	33,9	12,8	83,8	8,4

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.