

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 28.11.2024

(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>						
Филе куриное отварное	80	114	24,6	1,6	0,2	0,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
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>91,33</b>	<b>497</b>	<b>30,5</b>	<b>9,5</b>	<b>65,0</b>	<b>6,5</b>

(Каманин)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, с говядиной тушеной, зеленью	275	112	5,2	6,7	7,8	0,8
Филе куриное отварное	95	137	29,4	1,9	0,5	0,1
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	24	51	1,7	0,3	10,4	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>484</b>	<b>39,8</b>	<b>13,6</b>	<b>43,4</b>	<b>4,3</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.