

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 29.04.2025

Согласовано
Директор школы №18

(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	35	66	8,5	3,5	0,0	0,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
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	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	91,33	452	14,7	12,0	63,6	6,4

(Каманин)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп с горохом, мясом, гречкой и зеленью	260/15	217	11,5	4,7	32,3	3,2
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
Компот из груши	200	58	0,2	0,1	14,0	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	49	104	3,5	0,6	21,2	2,1
Стоимость рациона	109,60	733	43,0	12,8	111,6	11,2

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.