

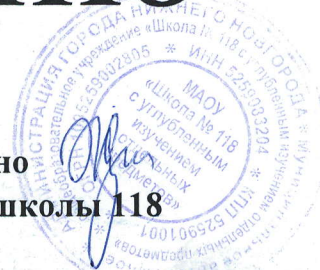
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 18.10.2024

(Иванов, Товмаков)

Согласовано
Директор школы 118



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	150	248	8,5	7,3	37,0	3,7
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8	0,5	0,0	1,5	0,2
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	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	91,33	627	26,2	16,2	92,7	9,3

(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	100	144	30,9	2,0	0,5	0,1
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	109,60	658	52,8	9,4	83,3	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.