

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 25.10.2024

(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						
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
Огурцы свежие (доп. гарнир)	65	9	0,5	0,1	1,5	0,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	28	59	2,0	0,3	12,1	1,2
Стоимость рациона	91,33	282	14,9	9,2	35,2	3,5

(Каманин)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с чечевицей, мясом, зеленью	10/250	172	10,1	4,3	23,1	2,3
Филе куриное отварное	80	114	24,6	1,6	0,2	0,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Яблоко	1 шт	58	0,5	0,5	12,7	1,3
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66	2,2	0,4	13,4	1,3
Стоимость рациона	109,60	687	44,1	12,4	92,1	9,2

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.