

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 15.10.2024

Согласовано  
Директор школы 118

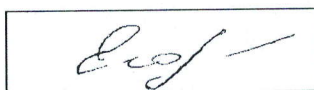
(Иванов,Токмаков)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	25	4	0,2	0,0	0,7	0,1
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>474</b>	<b>16,2</b>	<b>12,6</b>	<b>66,2</b>	<b>5,5</b>

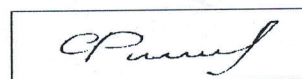
(Каманин)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127	8,8	4,1	14,5	1,2
Филе куриное отварное	70	99	21,5	1,4	0,2	0,0
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Огурцы свежие (доп. гарнир)	80	11	0,6	0,1	2,0	0,2
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>695</b>	<b>41,9</b>	<b>12,5</b>	<b>97,2</b>	<b>8,1</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.