

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 06.02.2025

Согласовано  
Директор школы №118

(Гарькина)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшеклассника</b>						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,0
Курица с булгуром	200	305	13,6	10,0	40,2	4,0
Яблоко	1шт	45	0,4	0,4	9,8	1,0
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>521</b>	<b>16,3</b>	<b>21,9</b>	<b>64,6</b>	<b>6,5</b>

(Давыдов)

<b>Обед старшеклассника</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, зеленью	270	109	3,8	5,8	9,8	1,0
Котлета рыбная	100	208	13,0	10,5	15,5	1,6
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>502</b>	<b>22,6</b>	<b>23,0</b>	<b>50,7</b>	<b>5,1</b>

(Злобина)

<b>Завтрак старшеклассника</b>						
Сыр порционно	18	64	4,1	5,2	0,0	0,0
Курица с булгуром	200	305	13,6	10,0	40,2	4,0
Яблоко	1шт	45	0,4	0,4	9,8	1,0
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>416</b>	<b>18,3</b>	<b>15,7</b>	<b>50,1</b>	<b>5,0</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