

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 07.02.2025

Согласовано
Директор школы № 118

(Гарькина)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Жаркое по-домашнему	200	224	9,0	11,7	20,5	2,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16,0	1,6
Стоимость рациона	91,33	370	11,5	19,7	36,7	3,7

(Давыдов)

Обед старшеклассника						
Щи из свежей капусты с картофелем, с говядиной тушеной, зеленью	260	82	3,1	4,2	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296	24,0	16,7	12,4	1,2
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
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
Стоимость рациона	109,60	653	33,5	28,8	64,8	6,5

(Злобина)

Завтрак старшеклассника						
Жаркое по-домашнему	200	224	9,0	11,7	20,5	2,1
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Стоимость рациона	91,33	275	9,6	12,2	31,4	3,1

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.