

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 10.12.2024

Согласовано  
Директор школы 118



(Гарькина)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшекласника</b>						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,0
Плов из говядины	200	300	11,6	11,7	37,1	3,7
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон, обогащенный йодоказеином	41	98	2,9	1,0	20,5	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>499</b>	<b>14,8</b>	<b>23,7</b>	<b>57,9</b>	<b>5,8</b>

(Давыдов)

<b>Обед старшекласника</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Рыба припущенная	75	60	13,7	0,4	0,5	0,1
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	41	87	3,0	0,5	17,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>375</b>	<b>23,0</b>	<b>10,3</b>	<b>44,5</b>	<b>4,5</b>

(Злобина)

<b>Завтрак старшекласника</b>						
Сыр порционно	30	109	6,9	8,5	0,0	0,0
Плов из говядины	200	300	11,6	11,7	37,1	3,7
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>411</b>	<b>18,7</b>	<b>20,3</b>	<b>37,2</b>	<b>3,7</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.