

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 11.02.2025

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 с курицей	200	207	10,5	9,9	18,8	1,9
Капуста квашеная (доп.гарнир)	60	23	1,1	0,1	4,3	0,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон, обогащенный йодоказеином	32	77	2,2	0,9	16,0	1,6
Стоимость рациона	91,33	375	14,1	18,3	39,3	3,9

(Давыдов)

Обед старшеклассника						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Рыба припущенная	70	56	12,8	0,4	0,5	0,1
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	37	78	2,7	0,4	16,0	1,6
Стоимость рациона	109,60	452	22,4	11,4	62,0	6,2

(Злобина)

Завтрак старшеклассника						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Жаркое с курицей	200	207	10,5	9,9	18,8	1,9
Капуста квашеная (доп.гарнир)	85	32	1,5	0,1	6,2	0,6
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Стоимость рациона	91,33	307	12,3	17,4	25,2	2,5

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.