

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 19.02.2025

(Гарькина)

Согласовано
Директор школы №118

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшекласника						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,0
Омлет натуральный	200	266	18,6	19,2	4,6	0,5
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	39	109	3,1	0,8	22,3	2,2
Стоимость рациона	91,33	476	22,0	31,0	27,2	2,7

(Давыдов)

Обед старшекласника						
Бульон с куриным филе, зеленью	30/250	44	9,0	0,6	0,2	0,0
Гуляш из говядины	100	121	8,2	8,6	2,8	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
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	516	29,4	18,4	58,0	5,8

(Злобина)

Завтрак старшекласника						
Сыр порционнo	10	35	2,3	2,9	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	266	18,6	19,2	4,6	0,5
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	352	21,5	22,6	15,5	1,6

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.