

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 19.12.2024

Согласовано  
Директор школы 118

(Гарькина)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшеклассника</b>						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,0
Гуляш из говядины	100	105	8,0	6,6	3,3	0,3
Рожки отварные	180	229	6,9	6,7	35,4	3,5
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>508</b>	<b>17,3</b>	<b>24,8</b>	<b>53,9</b>	<b>5,4</b>

(Давыдов)

<b>Обед старшеклассника</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111	4,8	4,0	14,0	1,4
Рыба припущенная	80	64	14,6	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	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>360</b>	<b>25,2</b>	<b>11,1</b>	<b>39,9</b>	<b>4,0</b>

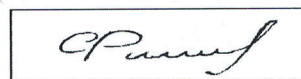
(Злобина)

<b>Завтрак старшеклассника</b>						
Гуляш из говядины	100	105	8,0	6,6	3,3	0,3
Картофель отварной	150	117	2,9	4,9	15,5	1,6
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>224</b>	<b>11,1</b>	<b>11,6</b>	<b>18,9</b>	<b>1,9</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.