

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 21.02.2025

Согласовано  
Директор школа 118

(Гарькина)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшеклассника</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>370</b>	<b>11,5</b>	<b>19,7</b>	<b>36,7</b>	<b>3,7</b>

(Давыдов)

<b>Обед старшеклассника</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>600</b>	<b>31,7</b>	<b>28,5</b>	<b>54,0</b>	<b>5,4</b>

(Злобина)

<b>Завтрак старшеклассника</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>275</b>	<b>9,6</b>	<b>12,2</b>	<b>31,4</b>	<b>3,1</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.