

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 24.12.2024

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	32	77	2,3	0,8	16,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>478</b>	<b>14,2</b>	<b>23,5</b>	<b>53,4</b>	<b>5,3</b>


(Давыдов)

<b>Обед старшекласника</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
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	21	45	1,5	0,3	9,1	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>337</b>	<b>22,4</b>	<b>10,1</b>	<b>35,9</b>	<b>3,6</b>

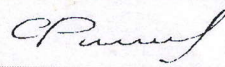
(Злобина)

<b>Завтрак старшекласника</b>						
Сыр порционно	23	82	4,2	6,7	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>384</b>	<b>16,0</b>	<b>18,5</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.