

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 25.02.2025

Согласовано
Директор школы 118

(Гарькина)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшекласника						
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	30	72	2,1	0,8	15,0	1,5
Стоимость рациона	91,33	370	14,0	18,2	38,3	3,8

(Давыдов)

Обед старшекласника						
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	32	68	2,3	0,4	13,8	1,4
Стоимость рациона	109,60	442	22,0	11,4	59,8	6,0

(Злобина)

Завтрак старшекласника						
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.