

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 04.10.2024

Согласовано  
Директор школы 118

(Иванов, Товмаков)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8	0,5	0,0	1,5	0,1
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>627</b>	<b>26,2</b>	<b>16,2</b>	<b>92,7</b>	<b>7,7</b>

(Каманин)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107	11,0	0,9	13,7	1,1
Филе куриное отварное	100	144	30,9	2,0	0,5	0,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Огурцы свежие (доп. гарнир)	55	8	0,4	0,1	1,4	0,1
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>659</b>	<b>52,8</b>	<b>9,4</b>	<b>83,4</b>	<b>7,0</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