

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 05.05.2025

(Иванов, Товмаков)

Согласовано
Директор школы 118

Жукова

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	45	126	3,6	0,9	25,7	2,6
Стоимость рациона	91,33	569	24,1	14,5	84,3	8,4

(Каманин)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп с вермишелью, говядиной тушеной, зеленью	270	138	5,2	5,9	15,8	1,6
Биштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,7
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Сок фруктовый	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	109,60	865	26,0	27,8	127,0	12,7

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.