

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 10.04.2025

(Иванов, Товмаков)

Согласовано
Директор школы 118



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Мясо отварное	30	56	7,3	3,1	0,0	0,0
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,5
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8	0,5	0,0	1,5	0,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	42	89	3,0	0,5	18,1	1,8
Стоимость рациона	91,33	316	13,9	9,2	45,1	4,5

(Каманин)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	265	139	4,6	5,7	17,2	1,7
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Напиток из шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	49	104	3,5	0,6	21,2	2,1
Стоимость рациона	109,60	613	24,2	16,2	92,5	9,3

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.