

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 11.04.2025

Согласовано
Директор школы 118

(Иванов, Товмаков)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
Огурцы свежие (доп. гарнир)	95	14	0,8	0,1	2,3	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106	3,6	0,6	21,6	2,2
Стоимость рациона	91,33	614	22,6	16,1	85,5	8,6

(Каманин)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Рассольник Ленинградский с мясом, зеленью	260	119	4,6	4,0	16,4	1,6
Мясо отварное	35	66	8,5	3,5	0,0	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,7
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	48	102	3,5	0,6	20,7	2,1
Стоимость рациона	109,60	576	25,3	15,5	84,2	8,4

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.