

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 12.03.2025

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						
Филе куриное отварное	75	108	23,0	1,5	0,4	0,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	43	91	3,1	0,5	18,6	1,9
Стоимость рациона	91,33	480	32,4	8,1	69,4	6,9

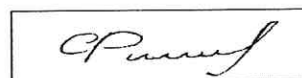
(Каманин)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, зеленью	270	109	3,8	5,8	9,8	1,0
Фрикадельки мясные припущенные	80	166	17,5	10,4	0,7	0,1
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	29	61	2,1	0,3	12,5	1,3
Стоимость рациона	109,60	625	32,1	23,9	70,1	7,0

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.