

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 14.04.2025

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						
Мясо отварное	30	56	7,3	3,1	0,0	0,0
Картофель отварной с раст.маслом	150	122	2,9	5,5	15,4	1,5
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	91,33	338	12,8	9,6	50,6	5,1

(Каманин)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с мясом, зеленью	260	115	2,6	2,8	14,0	1,4
Плов из говядины	200	300	11,6	11,7	37,1	3,7
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	34	72	2,4	0,4	14,7	1,5
Стоимость рациона	109,60	643	19,6	15,4	93,3	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.