

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 17.04.2025

Согласовано
Директор школы 118

(Иванов, Токмаков)

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	50	71	15,4	1,0	0,1	0,0
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,5
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6	0,3	0,1	1,1	0,1
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	359	21,2	7,6	51,8	5,2

(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
Рыба припущенная	75	60	13,7	0,4	0,5	0,1
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,2	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	35	74	2,5	0,4	15,1	1,5
Стоимость рациона	109,60	618	26,6	15,0	86,2	8,6

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.