

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 18.04.2025

Согласовано

Директор школы 118

(Иванов, Товмаков)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Вермишель отварная	180	229	6,9	6,7	35,4	3,5
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	55	154	4,4	1,1	31,5	3,2
Стоимость рациона	91,33	696	19,6	21,3	106,7	10,7

(Каманин)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Щи из свежей капусты с картофелем, с говядиной тушеной, зеленью	265	92	3,8	5,0	7,8	0,8
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
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,4	22,9	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	43	91	3,1	0,5	18,6	1,9
Стоимость рациона	109,60	680	39,8	13,0	92,4	9,2

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.