

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 20.03.2025

Согласовано
Директор школы 118

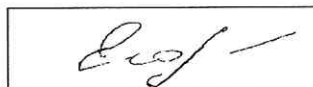
(Иванов, Токмаков)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Булгур отварной	150	251	6,9	8,8	36,0	3,6
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,9
Стоимость рациона	91,33	462	19,5	13,6	65,5	6,6

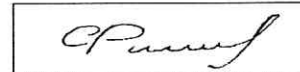
(Каманин)

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
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	41	87	3,0	0,5	17,7	1,8
Стоимость рациона	109,60	482	25,2	12,1	67,7	6,8

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.