

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 30.04.2025

(Иванов, Товмаков)

Согласовано
Директор школы 118

Жукова

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	60	85	18,5	1,2	0,1	0,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,3	0,2
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	450	27,5	7,9	67,1	6,7

(Каманин)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107	11,0	0,9	13,7	1,4
Мясо отварное	35	66	8,5	3,5	0,0	0,0
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
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,9	0,3	11,2	1,1
Стоимость рациона	109,60	587	32,1	12,6	86,3	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.