

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 07.05.2025

Согласовано
Директор школы 118

Жукова

(Гарькина)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Омлет натуральный	200	266	18,6	19,2	4,6	0,5
Горошек зелёный консервированный	25	10	0,8	0,1	1,6	0,2
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	24	67	1,9	0,5	13,7	1,4
Стоимость рациона	91,33	411	21,6	27,2	20,1	2,0

(Давыдов)

Обед старшеклассника						
Бульон с куриным филе, зеленью	30/250	44	9,0	0,6	0,2	0,0
Гуляш из свинины	100	160	10,2	12,2	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	50	12	0,6	0,1	2,0	0,2
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66	2,2	0,4	13,4	1,3
Стоимость рациона	109,60	580	32,4	22,2	62,2	6,2

(Злобина)

Завтрак старшеклассника						
Омлет натуральный	200	266	18,6	19,2	4,6	0,5
Горошек зелёный консервированный	30	12	0,9	0,1	2,0	0,2
Яблоко	1шт	45	0,4	0,4	9,8	1,0
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Стоимость рациона	91,33	325	20,1	19,8	16,5	1,6

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.