

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 08.04.2025

Согласовано
Директор школа 118

(Гарькина)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Жаркое с курицей	200	207	10,5	9,9	18,8	1,9
Капуста квашеная (доп. гарнир)	60	23	1,1	0,1	4,3	0,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон, обогащенный йодоказеином	28	67	2,0	0,7	14,0	1,4
Стоимость рациона	91,33	365	13,9	18,1	37,3	3,7

(Давыдов)

Обед старшеклассника						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Рыба припущенная	70	56	12,8	0,4	0,5	0,1
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
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	440	21,9	11,4	59,4	5,9

(Злобина)

Завтрак старшеклассника						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Жаркое с курицей	200	207	10,5	9,9	18,8	1,9
Огурцы свежие (доп. гарнир)	75	11	0,6	0,1	1,9	0,2
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Стоимость рациона	91,33	286	11,4	17,4	20,9	2,1

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.