

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 17.03.2025

Согласовано  
Директор школы 118



(Гарькина)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшеклассника</b>						
Мясо отварное	30	56	7,3	3,1	0,0	0,0
Картофель отварной	150	117	2,9	4,9	15,5	1,6
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	11	31	0,9	0,2	6,3	0,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>206</b>	<b>11,3</b>	<b>8,3</b>	<b>21,9</b>	<b>2,2</b>

(Давыдов)

<b>Обед старшеклассника</b>						
Суп сырный с зеленью	250	94	2,4	4,9	10,0	1,0
Плов из говядины	200	300	11,6	11,7	37,1	3,7
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	58	123	4,2	0,7	25,1	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>519</b>	<b>18,4</b>	<b>17,4</b>	<b>72,3</b>	<b>7,2</b>

(Злобина)

<b>Завтрак старшеклассника</b>						
Мясо отварное	35	66	8,5	3,5	0,0	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	200	329	11,3	9,8	49,0	4,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>397</b>	<b>20,0</b>	<b>13,4</b>	<b>49,1</b>	<b>4,9</b>

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.