

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 18.04.2025

Согласовано

Директор школы 118

(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
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
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	91,33	444	14,1	19,6	52,7	5,3

(Давыдов)

Обед старшеклассника						
Щи из свежей капусты с картофелем, с говядиной тушеной, зеленью	265	92	3,8	5,0	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296	24,0	16,7	12,4	1,2
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	22	47	1,6	0,3	9,5	1,0
Стоимость рациона	109,60	649	36,1	27,8	63,3	6,3

(Злобина)

Завтрак старшеклассника						
Плов из говядины	200	300	11,6	11,7	37,1	3,7
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,3	0,2
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Стоимость рациона	91,33	316	12,5	11,9	39,5	4,0

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.