

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 10.04.2025

Согласовано
Директор школы 170

(Андреева)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Мясо отварное	30	56	7,3	3,1	0,0	0,0
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,5
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8	0,5	0,0	1,5	0,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	42	89	3,0	0,5	18,1	1,8
Стоимость рациона	91,33	316	13,9	9,2	45,1	4,5

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	265	139	4,6	5,7	17,2	1,7
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	37	78	2,7	0,4	16,0	1,6
Стоимость рациона	109,60	472	22,6	15,1	61,2	6,1

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.