ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 06.03.2025

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	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Булгур отварной	150	251	6,9	8,8	36,0	3,6
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,9
Стоимость рациона 91,33		***462***	***19,5***	***13,6***	***65,5***	***6,6***

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, зеленью	270	109	3,8	5,8	9,8	1,0
Котлета рыбная	100	208	13,0	10,5	15,5	1,6
Пюре картофельное	140	101	2,9	4,9	11,3	0,9
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	36	76	2,6	0,4	15,6	0,9
Стоимость рациона 109,60		***545***	***22,9***	***22,1***	***63,1***	***5,5***

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.