

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 07.03.2025

Согласовано  
Директор школы 170



(Андреева)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	54	151	4,3	1,1	30,9	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>655</b>	<b>18,3</b>	<b>20,2</b>	<b>100,2</b>	<b>10,0</b>

(Панков)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, с говядиной тушеной, зеленью	260	82	3,1	4,2	7,8	0,8
Филе куриное оварное	85	122	26,2	1,7	0,4	0,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>485</b>	<b>34,9</b>	<b>13,8</b>	<b>47,5</b>	<b>4,8</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.