

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 07.05.2025

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>						
Мясо отварное	80	190	20,5	12,0	0,0	0,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>484</b>	<b>28,2</b>	<b>18,1</b>	<b>52,2</b>	<b>5,2</b>

(Панков)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Бульон с куриным филе, зеленью	30/250	44	9,0	0,6	0,2	0,0
Гуляш из свинины	100	160	10,2	12,2	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,3	0,2
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	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>618</b>	<b>32,5</b>	<b>22,5</b>	<b>70,7</b>	<b>7,1</b>

(Слепов)

<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Филе куриное отварное	65	93	20,1	1,3	0,3	0,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Помидоры свежие (доп. гарнир)	50	12	0,6	0,1	2,0	0,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с лимоном	200/7	43	0,3	0,1	10,3	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>388</b>	<b>27,1</b>	<b>7,5</b>	<b>52,9</b>	<b>5,3</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.