

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 07.11.2024

Согласовано

Директор школы 170

(Андреева)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Фрикадельки мясные припущенные	100	208	21,9	13,0	0,8	0,1
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	91,33	559	30,2	19,6	65,5	6,0

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111	4,8	4,0	14,0	1,2
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная (доп. гарнир)	50	19	0,9	0,1	3,6	0,4
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	27	57	1,9	0,3	11,7	0,9
Стоимость рациона	109,60	548	22,6	21,9	65,2	5,6

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.