

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 08.04.2025

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						
Филе куриное отварное	60	85	18,5	1,2	0,1	0,0
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,5
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,9	0,3	11,2	1,1
Стоимость рациона	91,33	352	23,9	7,5	47,6	4,8

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Рыба припущенная	90	72	16,4	0,5	0,6	0,1
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	46	98	3,3	0,6	19,9	2,0
Стоимость рациона	109,60	453	25,9	10,5	60,8	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.