

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 14.03.2025

Согласовано
Директор школы №70

(Андреева)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
Икра кабачковая	40	31	0,5	1,9	3,1	0,3
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	558	21,2	18,1	68,8	6,9

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111	4,8	4,0	14,0	1,4
Печень по-строгановски	100	179	13,7	10,5	7,5	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	39	83	2,8	0,5	16,8	1,7
Стоимость рациона	109,60	663	31,0	22,6	84,0	8,4

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.