

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 14.05.2025

(Андреева)

Согласовано
Директор школы 170



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
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 с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	40	85	2,9	0,5	17,3	1,7
Стоимость рациона	91,33	536	24,5	14,6	75,2	7,5

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Борщ «Нижегородский» мясной с зеленью	250	96	5,7	3,9	8,2	0,8
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,7
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7	0,4	0,1	1,3	0,1
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	1,2
Стоимость рациона	109,60	608	30,5	23,0	68,4	6,8

(Слепов)

Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Бутерброд горячий с сыром	45	173	7,2	11,0	11,5	1,2
Вермишель молочная	200	170	7,0	5,3	23,4	2,3
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	91,33	488	14,8	16,8	69,6	7,0

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.