

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 16.04.2025

(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						
Филе куриное отварное	60	85	18,5	1,2	0,1	0,0
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
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	91,33	450	27,5	7,9	67,1	6,7

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Бульон с куриным филе, зеленью	30/250	44	9,0	0,6	0,2	0,0
Гуляш из говядины	100	121	8,2	8,6	2,8	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
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	47	100	3,4	0,6	20,3	2,0
Стоимость рациона	109,60	612	31,4	19,1	78,3	7,8

(Слепов)

Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе куриное отварное	80	114	24,6	1,6	0,2	0,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
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
Стоимость рациона	91,33	397	31,0	7,7	50,8	5,1

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.