

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 17.04.2025

(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	50	71	15,4	1,0	0,1	0,0
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,5
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6	0,3	0,1	1,1	0,1
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	359	21,2	7,6	51,8	5,2

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Борщ сибирский с говядиной тушеной, сметаной и зеленью	270	119	5,0	6,4	10,2	1,0
Котлета рыбная	100	208	13,0	10,5	15,5	1,6
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Огурцы свежие (доп. гарнир)	35	5	0,3	0,0	0,9	0,1
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	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	109,60	621	24,4	24,0	76,8	7,5

(Слепов)

Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Сыр порционнo	20	71	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная "Дружба" жидкая с маслом	200/5	228	6,2	8,5	31,6	3,2
Кисломолочный продукт "Биолакт"	100	75	2,8	3,2	8,0	0,8
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	464	14,2	18,0	60,5	6,1

Инженер-технолог
Егорова Т.А.

Егорова Т.А.

Калькулятор
Филиппова У.А.

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.