

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 18.02.2025

Согласовано  
Директор школы 170

(Андреева)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Мясо отварное	35	66	8,5	3,5	0,0	0,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
Яблоко	1шт	45	0,4	0,4	9,8	1,0
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>490</b>	<b>15,9</b>	<b>12,3</b>	<b>71,2</b>	<b>7,1</b>

(Панков)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127	8,8	4,1	14,5	1,5
Филе куриное отварное	60	85	18,5	1,2	0,1	0,0
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
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	40	85	2,9	0,5	17,3	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>526</b>	<b>36,2</b>	<b>11,2</b>	<b>70,7</b>	<b>7,1</b>

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.