

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 18.04.2025

(Андреева)

Согласовано
Директор школы 170



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Вермишель отварная	180	229	6,9	6,7	35,4	3,5
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	55	154	4,4	1,1	31,5	3,2
Стоимость рациона	91,33	696	19,6	21,3	106,7	10,7

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Щи из свежей капусты с картофелем, с говядиной тушеной, зеленью	265	92	3,8	5,0	7,8	0,8
Филе куриное оварное	85	122	26,2	1,7	0,4	0,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64	2,2	0,4	13,0	1,3
Стоимость рациона	109,60	471	38,1	12,8	50,8	5,1

(Белогубов, Нестеров)

Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе куриное отварная	70	145	15,3	9,1	0,6	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	298	10,2	8,8	44,0	4,4
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	91,33	539	25,7	18,0	68,5	6,9

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.