

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 22.04.2025

Согласовано

Директор школы 170

(Андреева)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,5
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	26	55	1,9	0,3	11,2	1,1
Стоимость рациона	91,33	352	23,9	7,5	47,6	4,8

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	30/15/250	107	11,0	0,9	13,7	1,4
Рыба припущенная	90	72	16,4	0,5	0,6	0,1
Рис отварной	140	173	3,5	4,3	30,8	3,1
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	411	33,0	6,1	56,9	5,7

(Слепов)

Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Сыр порционно	10	35	2,3	2,9	0,0	0,0
Запеканка из творога	170	365	26,9	20,0	19,3	1,9
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	490	29,8	23,4	40,2	4,0

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.