

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 25.02.2025

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>						
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	33	70	2,4	0,4	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>367</b>	<b>24,4</b>	<b>7,6</b>	<b>50,7</b>	<b>5,1</b>

(Панков)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Рыба припущенная	90	72	16,4	0,5	0,6	0,1
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	48	102	3,5	0,6	20,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>457</b>	<b>26,1</b>	<b>10,5</b>	<b>61,6</b>	<b>6,2</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.