

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 25.04.2025

(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						
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
Огурцы свежие (доп. гарнир)	95	14	0,8	0,1	2,3	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106	3,6	0,6	21,6	2,2
Стоимость рациона	91,33	614	22,6	16,1	85,5	8,6

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Бульон с куриным филе, зеленью	30/250	44	9,0	0,6	0,2	0,0
Печень по-строгановски	100	179	13,7	10,5	7,5	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Огурцы свежие (доп. гарнир)	65	9	0,5	0,1	1,5	0,2
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	39	83	2,8	0,5	16,8	1,7
Стоимость рациона	109,60	612	35,1	19,5	73,5	7,4

(Слепов)

Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
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	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0,0	0,0	28,0	2,8
Стоимость рациона	91,33	453	12,5	11,4	67,2	6,7

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.