

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 30.04.2025

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
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,3	0,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	91,33	450	27,5	7,9	67,1	6,7

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Бульон с куриным филе, зеленью	30/250	44	9,0	0,6	0,2	0,0
Гуляш из говядины	100	121	8,2	8,6	2,8	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
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	47	100	3,4	0,6	20,3	2,0
Стоимость рациона	109,60	612	31,4	19,1	78,3	7,8

(Слепов)

Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе куриное отварное	65	93	20,1	1,3	0,3	0,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Помидоры свежие (доп. гарнир)	50	12	0,6	0,1	2,0	0,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с лимоном	200/7	43	0,3	0,1	10,3	1,0
Стоимость рациона	91,33	388	27,1	7,5	52,9	5,3

Инженер-технолог
Егорова Т.А.

Калькулятор
Филиппова У.А.