

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 13.02.2025

(Андреева)

Согласовано  
Директор школы 170



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Мясо отварное	30	56	7,3	3,1	0,0	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	30	64	2,2	0,4	13,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>332</b>	<b>13,0</b>	<b>9,5</b>	<b>49,3</b>	<b>4,9</b>

(Панков)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	265	139	4,6	5,7	17,2	1,7
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	37	78	2,7	0,4	16,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>472</b>	<b>22,6</b>	<b>15,1</b>	<b>61,2</b>	<b>6,1</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.