

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 10.09.2024

Согласовано
Директор школы 170



(Панков)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134	6,4	9,5	2,6	0,2
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	65	13	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из кураги без сахара	200	46	1,0	0,1	10,2	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,9	0,3	11,2	0,9
Стоимость рациона	109,60	553	24,2	19,0	68,7	5,7

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 10.09.2024

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 отварная	90	128	27,7	1,8	0,2	0,0
Картофель отварной с раст.маслом	150	122	2,9	5,5	15,4	1,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6	0,3	0,0	1,1	0,1
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	91,33	399	33,3	8,1	48,4	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.