

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 26.11.2024

Согласовано *Звездова*  
Директор школы 190

(Рацион)

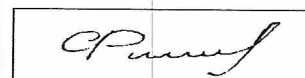
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Сыр порционнно	10	35	2,3	2,9	0,0	0,0
Запеканка из творога	200	483	32,7	24,2	33,7	3,4
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>608</b>	<b>35,6</b>	<b>27,6</b>	<b>54,6</b>	<b>5,5</b>

<b>Обед</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, говядиной тушеной, зеленью	270	155	5,7	6,3	18,8	1,9
Рыба припущенная	80	64	14,6	0,4	0,5	0,1
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	55	1,8	0,3	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>507</b>	<b>26,0</b>	<b>12,1</b>	<b>65,6</b>	<b>6,6</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.