

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 24.09.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	140	13,6	8,0	3,3	0,3
Рис отварной	180	232	4,3	8,9	33,6	3,4
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон, витаминный с микронутриентами	68	190	5,4	1,4	38,9	3,9
Стоимость рациона	96,63	638	23,5	18,4	94,6	9,5

Обед старшеклассника						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Рыба припущенная	100	80	18,2	0,6	0,7	0,1
Пюре картофельное	180	151	3,0	5,6	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	37	78	2,7	0,4	16,0	1,6
Стоимость рациона	115,96	426	26,4	9,7	47,2	4,7

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.