

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 01.10.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Фрикадельки мясные припущенные	100	208	21,9	13,0	0,8	0,1
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон, витаминный с микронутриентами	24	67	1,9	0,5	13,7	1,4
Стоимость рациона	96,63	522	27,6	21,1	47,9	4,8

Обед старшеклассника						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Птица отварная (цыплята)	95	137	29,4	1,9	0,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	298	10,2	8,8	44,0	4,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон, витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16,0	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	115,96	695	45,8	16,8	90,3	9,0

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.