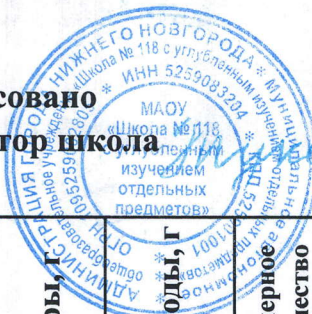


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 02.02.2026

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшеклассника</b>						
Рыба припущенная	90	72	16,4	0,5	0,6	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
Батон, витаминный с микронутриентами	18	50	1,8	0,4	10,3	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>294</b>	<b>21,4</b>	<b>6,6</b>	<b>29,7</b>	<b>3,0</b>

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед старшеклассника</b>						
Суп картофельный с крупой, с рыбными консервами	265	152	5,6	6,8	17,0	1,7
Жаркое по-домашнему	200	239	12,4	12,7	18,7	1,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон, витаминный с микронутриентами	19	53	1,5	0,4	10,9	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	47	100	3,4	0,6	20,3	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>565</b>	<b>23,1</b>	<b>20,6</b>	<b>71,9</b>	<b>7,2</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.