

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 03.10.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Плов из говядины	200	289	12,0	11,7	33,8	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	34	95	2,7	0,7	19,5	2,0
Стоимость рациона	96,63	460	14,9	12,5	72,1	7,2

Обед старшеклассника						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Филе куриное отварное	85	121	26,2	1,7	0,2	0,0
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	115,96	389	33,0	9,8	39,2	3,9

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.