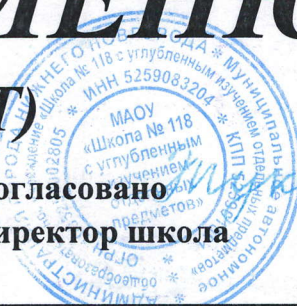


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 11.03.2026

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшеклассника</b>						
Плов из индейки	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
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
Хлеб полезный с микронутриентами	13	28	0,9	0,2	5,6	0,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>482</b>	<b>11,8</b>	<b>17,4</b>	<b>69,6</b>	<b>7,0</b>

<b>Обед старшеклассника</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Рыба припущенная	95	76	17,3	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	37	104	3,0	0,7	21,2	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,9	0,3	11,2	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>515</b>	<b>27,4</b>	<b>12,3</b>	<b>65,8</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.