

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 13.02.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшекласника						
Фрикадельки мясные припущенные	100	208	21,9	13,0	0,8	0,1
Рожки отварные	180	229	6,9	6,7	35,4	3,5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон, витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,6	1,7
Стоимость рациона	96,63	539	31,3	20,4	57,8	5,8

Обед старшекласника						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Рыба припущенная	100	80	18,2	0,6	0,7	0,1
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	31	66	2,2	0,4	13,4	1,3
Стоимость рациона	115,96	373	25,1	10,9	44,6	4,5

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.