

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 17.09.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Филе куриное отварное	105	151	32,4	2,1	0,5	0,1
Вермишель отварная	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	46	129	3,7	0,9	26,3	2,6
Стоимость рациона	96,63	530	43,2	9,8	67,2	6,7

Обед старшеклассника						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	239	12,4	12,7	18,7	1,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,9
Стоимость рациона	115,96	422	23,5	13,8	51,1	5,1

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.