

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 17.11.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Гуляш из говядины без муки, без сметаны	100	122	10,0	8,8	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	29	81	2,3	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	96,63	375	15,5	15,1	36,6	3,7

Обед старшеклассника						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Плов из говядины	200	289	12,0	11,7	33,8	3,4
Напиток из шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,5
Батон, витаминный с микронутриентами	15	42	1,2	0,3	8,6	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	21	5	1,5	0,3	9,1	0,9
Стоимость рациона	115,96	548	17,4	17,7	90,1	9,0

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.