

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 18.09.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Тефтели мясные	100	241	13,3	15,2	12,8	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	298	10,2	8,8	44,0	4,4
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	53	148	4,2	1,1	30,3	3,0
Стоимость рациона	96,63	763	27,9	25,2	105,9	10,6

Обед старшеклассника						
Суп картофельный с вермишелью с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	162	7,0	6,6	21,0	2,1
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	156	16,3	7,8	3,0	0,3
Рис отварной	180	232	4,3	8,9	33,6	3,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0,0	0,0	28,0	2,8
Батон, витаминный с микронутриентами	63	176	5,0	1,3	36,0	3,6
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106	3,6	0,6	21,6	2,2
Стоимость рациона	115,96	944	36,2	25,2	143,2	14,3

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.