

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 19.03.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшекласника						
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	59	165	4,7	1,2	33,7	3,4
Стоимость рациона	96,63	780	28,4	25,3	109,3	10,9

Обед старшекласника						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Филе куриное отварное	115	166	35,5	2,3	0,6	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
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	115,96	577	46,4	14,5	65,8	6,6

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.