

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 20.02.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Фрикадельки мясные припущенные	90	187	19,7	11,7	0,7	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	16	45	1,3	0,3	9,2	0,9
Стоимость рациона	96,63	404	24,2	17,7	28,7	2,9

Обед старшеклассника						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Макаронник с мясом	200	399	21,0	17,6	39,3	3,9
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	51	108	3,7	0,6	22,0	2,2
Стоимость рациона	115,96	678	27,9	23,6	89,3	8,9

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.