

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 20.03.2026

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшекласника</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>404</b>	<b>24,2</b>	<b>17,7</b>	<b>28,7</b>	<b>2,9</b>

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед старшекласника</b>						
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
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон, витаминный с микронутриентами	50	140	4,0	1,0	28,6	2,9
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106	3,6	0,6	21,6	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>823</b>	<b>31,2</b>	<b>24,8</b>	<b>119,3</b>	<b>11,9</b>

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.