

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 24.10.2025

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшеклассника</b>						
Рыба припущенная	100	80	18,2	0,6	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	24	67	1,9	0,5	13,7	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>319</b>	<b>23,3</b>	<b>6,8</b>	<b>33,2</b>	<b>3,3</b>

<b>Обед старшеклассника</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Тефтели мясные	100	241	13,3	15,2	12,8	1,3
Вермишель отварная	180	229	6,9	6,7	35,4	3,5
Яблоко	2шт	98	0,8	0,8	21,6	2,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон, витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16,0	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,9	0,3	11,2	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>830</b>	<b>27,3</b>	<b>28,8</b>	<b>116,0</b>	<b>11,6</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.