

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 25.02.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	140	13,6	8,0	3,3	0,3
Рис отварной	180	232	4,3	8,9	33,6	3,4
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	35	98	2,8	0,7	20,0	2,0
Стоимость рациона	96,63	546	20,9	17,7	75,7	7,6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшеклассника						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Рыба припущенная	85	68	15,5	0,5	0,6	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
Хлеб полезный с микронутриентами	42	89	3,0	0,5	18,1	1,8
Стоимость рациона	115,96	425	24,0	9,7	49,2	4,9

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.