

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 25.03.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшекласника						
Филе куриное отварное	105	151	32,4	2,1	0,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	298	10,2	8,8	44,0	4,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон, витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,6	1,7
Стоимость рациона	96,63	551	45,1	11,6	66,1	6,6

Обед старшекласника						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Рыба припущенная	95	76	17,3	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	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	115,96	397	24,6	9,5	41,9	4,2

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.