

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 25.09.2025

Согласовано
Директор школы

Мужкова

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Тефтели мясные	100	241	13,3	15,2	12,8	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	298	10,2	8,8	44,0	4,4
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	53	148	4,2	1,1	30,3	3,0
Стоимость рациона	96,63	763	27,9	25,2	105,9	10,6

Обед старшеклассника						
Суп Минестроне	250	113	3,0	5,2	13,5	1,4
Филе куриное отварное	100	144	30,9	2,0	0,5	0,1
Рожки отварные	180	229	6,9	6,7	35,4	3,5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	45	95	3,2	0,5	19,4	1,9
Стоимость рациона	115,96	602	44,2	14,5	73,8	7,4

Инженер-технолог
Егорова Т.А.

[Подпись]

Калькулятор
Филиппова У.А.

[Подпись]

* - 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.