

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 25.11.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Плов из индейки	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Батон, витаминный с микронутриентами	61	171	4,9	1,2	34,9	3,5
Стоимость рациона	96,63	627	15,9	18,4	99,2	9,9

Обед старшеклассника						
Борщ "Краснодарский с зеленью	250	84	1,8	3,1	12,1	1,2
Фрикадельки мясные припущенные	100	208	21,9	13,0	0,8	0,1
Вермишель отварная	180	229	6,9	6,7	35,4	3,5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон, витаминный с микронутриентами	37	104	3,0	0,7	21,2	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	115,96	699	35,6	23,9	85,3	8,5

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.