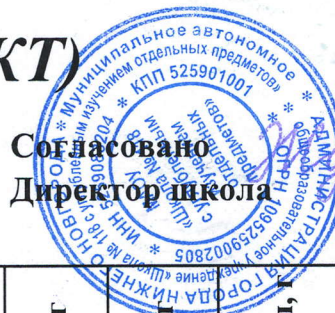


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 27.11.2025



Согласовано
Директор школы

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 картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	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	22	47	1,6	0,3	9,5	1,0
Стоимость рациона	115,96	549	41,6	14,2	64,4	6,4

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.