

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием ЖКТ)

на 28.11.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
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
Батон, витаминный с микронутриентами	35	95	2,4	2,7	19,4	1,9
Стоимость рациона	96,63	335	21,1	8,9	38,8	3,9

Обед старшеклассника						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Макаронник с мясом	200	399	21,0	17,6	39,3	3,9
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	24	51	1,7	0,3	10,4	1,0
Стоимость рациона	115,96	669	25,4	23,6	89,4	8,9

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.