

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 02.02.2026

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Шницель "Нежный"	90	219	15,0	12,2	11,9	1,2
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,5
Мандарин	1шт	41	0,8	0,2	9,0	0,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, витаминный с микронутриентами	48	134	3,8	1,0	27,5	2,8
Стоимость рациона	96,63	557	22,7	19,0	73,9	7,4

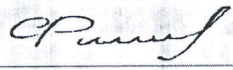
Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп картофельный с крупой, с рыбными консервами	215	120	4,3	5,3	13,8	1,4
Жаркое по-домашнему	150	182	9,3	9,7	14,0	1,4
Икра кабачковая	50	39	0,6	2,4	3,9	0,4
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	115,96	554	18,6	18,7	77,7	7,8

Полдник						
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	145	0,6	0,5	34,7	3,5

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.