

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 03.10.2025

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
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	100	14	0,8	0,1	2,4	0,2
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
Батон, витаминный с микронутриентами	33	92	2,6	0,7	18,9	1,9
Стоимость рациона	96,63	647	22,2	20,6	85,5	8,6

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	65	9	0,5	0,1	1,6	0,2
Напиток из шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,5
Батон, витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,9	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	115,96	747	30,5	26,9	94,0	9,4

Полдник						
Напиток овсяный	200	140	2,0	6,4	19,0	1,9
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	189	2,4	6,8	29,8	3,0

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.