

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 11.09.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Кукуруза консервированная	70	228	7,2	3,4	42,0	4,2
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	33	92	2,6	0,7	18,9	1,9
Стоимость рациона	96,63	820	31,1	22,4	123,2	12,3

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп картофельный с крупой, с рыбными консервами	215	119	4,2	5,2	13,8	0,8
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	231	14,8	17,6	3,2	0,1
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	3,1
Кукуруза консервированная	40	130	4,1	1,9	24,0	2,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
Батон, витаминный с микронутриентами	50	140	4,0	1,0	28,6	2,9
Хлеб полезный с микронутриентами	34	72	2,4	0,4	14,7	1,5
Стоимость рациона	115,96	967	33,3	33,7	124,7	11,9

Полдник						
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
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.