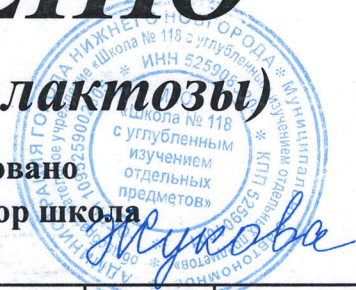


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 12.03.2026

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
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	70	71	1,1	3,6	8,5	0,9
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	35	98	2,8	0,7	20,0	2,0
Стоимость рациона	96,63	669	25,2	22,6	90,8	9,1

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	0,8
Наггетсы «Классические»	100	217	22,2	8,9	12,2	0,1
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	3,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	45	45	0,7	2,3	5,5	0,6
Напиток из шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	1,2
Батон, витаминный с микронутриентами	50	140	4,0	1,0	28,6	2,9
Хлеб полезный с микронутриентами	28	59	2,0	0,3	12,1	1,2
Стоимость рациона	115,96	913	37,9	24,7	127,1	9,8

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.