

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 13.02.2026

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						
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	3,1
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	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон, витаминный с микронутриентами	47	132	3,8	0,9	26,9	2,7
Стоимость рациона	96,63	588	16,1	23,1	78,6	9,8

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
Рожки отварные	180	229	6,9	6,7	35,4	3,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	50	51	0,8	2,6	6,1	0,6
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,2
Батон, витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,5
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,9	0,3	11,2	1,1
Стоимость рациона	115,96	788	38,8	23,5	105,6	8,8

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	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Стоимость рациона	44,70	125	0,6	0,5	29,6	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.