

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 17.09.2025

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						
Филе куриное панированное	100	296	24,0	16,7	12,4	1,2
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
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
Батон, витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8
Стоимость рациона	96,63	719	32,8	23,4	94,3	9,4

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	150	182	9,3	9,7	14,0	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	80	81	1,2	4,0	9,1	0,9
Компот из кураги	200	86	1,1	0,0	13,2	1,3
Батон, витаминный с микронутриентами	50	140	4,0	1,0	28,6	2,9
Хлеб полезный с микронутриентами	44	93	3,2	0,5	19,0	1,9
Стоимость рациона	115,96	682	28,3	16,0	97,6	9,8

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
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	44,70	137	0,4	0,2	34,0	3,4

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