

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 19.03.2026

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
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,7
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	46	129	3,7	0,9	26,3	2,6
Стоимость рациона	96,63	741	27,8	20,9	109,9	11,0

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Рожки отварные	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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0,0	0,0	28,0	2,8
Батон, витаминный с микронутриентами	50	140	4,0	1,0	28,6	2,9
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106	3,6	0,6	21,6	2,2
Стоимость рациона	115,96	992	26,5	25,4	163,9	16,4

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
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
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.