

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 20.02.2026

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						
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон, витаминный с микронутриентами	56	157	4,5	1,1	32,0	3,2
Стоимость рациона	96,63	489	21,9	13,8	67,7	6,8

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Солянка домашняя с зеленью	200	83	5,4	4,4	5,5	0,6
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	3,0
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, витаминный с микронутриентами	50	140	4,0	1,0	28,6	2,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64	2,2	0,4	13,0	1,3
Стоимость рациона	115,96	670	28,7	19,2	95,7	9,6

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	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Стоимость рациона	44,70	158	0,7	0,6	37,6	3,8

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.