

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 20.03.2026

Согласовано
Директор школы
Л. Жукова

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
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон, витаминный с микроэлементами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,5
Стоимость рациона	96,63	454	19,9	13,6	61,4	6,1

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
Яблоко	2шт	98	0,8	0,8	21,6	2,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, витаминный с микроэлементами	50	140	4,0	1,0	28,6	2,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	64	2,2	0,4	13,0	1,3
Стоимость рациона	115,96	726	28,5	19,8	108,3	10,8

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
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.