

118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 23.09.2025



Согласовано
Директор школы *И.И. Иванова*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Жаркое с индейкой	150	194	7,2	12,1	14,0	1,4
Кукуруза консервированная	30	98	3,1	1,5	18,0	1,8
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 микронутриентами	42	118	3,4	0,8	24,0	2,4
Стоимость рациона	96,63	537	14,4	14,9	85,8	8,6

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Борщ "Краснодарский с зеленью"	200	78	1,3	4,7	7,6	0,8
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0,0	1,5	0,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Сок фруктовый	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	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	115,96	758	27,7	23,4	109,0	10,9

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.

[Signature]

Калькулятор
Филиппова У.А.

[Signature]

* - 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.