

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 25.03.2026

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						
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
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
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, витаминный с микроэлементами	37	104	3,0	0,7	21,2	2,1
Стоимость рациона	96,63	714	20,2	21,9	108,8	10,9

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Рыба припущенная	95	76	17,3	0,5	0,6	0,1
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	50	49	0,8	2,5	5,7	0,6
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, витаминный с микроэлементами	37	104	3,0	0,7	21,2	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	115,96	517	27,9	11,8	71,6	7,2

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.