

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 30.09.2025

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						
Птица отварная (цыплята)	100	144	30,9	2,0	0,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,7
Огурцы свежие (доп.гарнир)	100	14	0,8	0,1	2,4	0,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, витаминный с микронутриентами	47	132	3,8	0,9	26,9	2,7
Стоимость рациона	96,63	579	44,2	10,4	76,9	7,7

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	200	89	1,8	4,1	11,3	1,1
Ёжики Аппетитные в соусе томатном	100/50	196	10,9	12,0	11,0	1,1
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	100	14	0,8	0,1	2,4	0,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Компот из кураги	200	86	1,1	0,0	13,2	1,3
Батон, витаминный с микронутриентами	50	140	4,0	1,0	29,6	3,0
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106	3,6	0,6	21,6	2,2
Стоимость рациона	115,96	778	25,1	22,9	111,4	11,1

Полдник						
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17,0	1,7
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	173	0,6	0,5	41,6	4,2

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.