

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 02.10.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	180	298	10,2	8,8	44,0	4,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,4	0,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,5
Стоимость рациона	96,63	673	27,4	21,2	92,3	9,2

Обед старшеклассника						
Борщ со свежей капустой и картофелем с зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	1,0
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	231	14,8	17,6	3,2	0,3
Вермишель отварная	180	229	6,9	6,7	35,4	3,5
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
Батон, витаминный с микронутриентами	38	106	3,0	0,8	21,7	2,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	115,96	813	28,4	30,4	104,8	10,5

Полдник старшеклассника						
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	44,70	96	0,2	0,1	23,9	2,4

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.