

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 03.03.2026

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12,0	19,3	1,9
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	50	140	4,0	1,0	28,6	2,9
Стоимость рациона	96,63	456	14,7	13,5	68,8	6,9

Обед старшеклассника						
Борщ со свежей капустой и картофелем с зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	1,0
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Рожки отварные	180	229	6,9	6,7	35,4	3,5
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	28,6	2,9
Хлеб полезный с микронутриентами	49	104	3,5	0,6	21,2	2,1
Стоимость рациона	115,96	862	32,2	21,5	124,2	12,4

Полдник старшеклассника						
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.