

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 13.02.2026

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
Пюре картофельное	180	151	3,0	5,6	13,8	3,1
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон, витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	96,63	489	19,4	17,9	54,0	7,1

Обед старшеклассника						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	131	5,5	5,3	15,3	0,8
Наггетсы «Классические»	100	217	22,2	8,9	12,2	0,1
Рожки отварные	180	229	6,9	6,7	35,4	3,5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон, витаминный с микронутриентами	50	140	4,0	1,0	28,6	2,9
Хлеб полезный с микронутриентами	32	68	2,3	0,4	13,8	1,4
Стоимость рациона	115,96	806	41,1	22,4	110,3	9,1

Полдник старшеклассника						
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 сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Стоимость рациона	44,70	125	0,6	0,5	29,6	3,0

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.