

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 26.09.2025

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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	1,4
Горошек зеленый консервированный	25	10	0,8	0,1	1,6	0,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16,0	1,6
Стоимость рациона	96,63	478	20,0	17,7	51,6	5,2

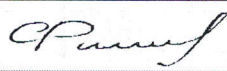
Обед старшеклассника						
Рассольник Ленинградский с зеленью	250	124	2,1	5,1	17,3	1,7
Макаронник с мясом	200	399	21,0	17,6	39,3	3,9
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17,0	1,7
Батон, витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,6	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,9	0,3	11,2	1,1
Стоимость рациона	115,96	777	27,9	24,1	112,2	11,2

Полдник старшеклассника						
Напиток овсяный	200	140	2,0	6,4	19,0	1,9
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	189	2,4	6,8	29,8	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.