

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 06.04.2026

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						
Шницель "Нежный"	90	219	15,0	12,2	11,9	1,2
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6	0,3	0,0	1,0	0,1
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон, витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона	96,63	538	21,7	18,6	70,6	7,1

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп картофельный с крупой, с рыбными консервами	215	120	4,3	5,3	13,8	1,4
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6	0,3	0,0	1,0	0,1
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17,0	1,7
Батон, витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	115,96	594	17,7	15,3	96,3	9,6

Полдник						
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Стоимость рациона	44,70	138	0,7	0,6	32,5	3,3

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.