

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 12.01.2026

Согласовано
Директор школы

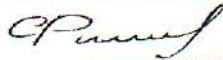
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Сыр порционнo	20	71	4,6	5,8	0,0	0,0
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,0
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	17	36	1,2	0,3	7,1	0,7
Стоимость рациона	96,63	462	20,0	31,5	24,6	2,5

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп с горохом, говядиной тушеной и зеленью	215	135	8,0	4,8	15,0	1,5
Макаронник с мясом тушеным, маслом	150/5	319	13,1	15,8	31,0	3,1
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	24	51	1,7	0,3	10,4	1,0
Стоимость рациона	115,96	562	23,0	21,0	70,3	7,0

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 12.01.2026

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
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,7
Пюре фруктовое	2шт	110	0,0	0,0	27,6	2,8
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, витаминный с микронутриентами	12	34	1,0	0,2	6,9	0,7
Стоимость рациона	96,63	652	24,7	19,8	93,5	9,4

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп с горохом, говядиной тушеной и зеленью	215	135	8,0	4,8	15,0	1,5
Макаронник с мясом тушеным	150	308	15,2	15,1	27,8	2,8
Пюре фруктовое	2шт	110	0,0	0,0	27,6	2,8
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
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	717	27,2	20,8	105,6	10,6

Полдник						
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.