

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием непереносимостью лактозы)

на 20.01.2026

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						
Филе куриное панированное	100	296	24,0	16,7	12,4	1,2
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
Яблоко	2шт	124	1,0	1,0	27,4	2,7
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, витаминный с микронутриентами	49	137	3,9	1,0	28,0	2,8
Стоимость рациона	96,63	824	32,7	26,3	106,3	10,6

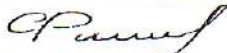
Обед 1-4 классы Указ Президента						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100	9,5	0,8	13,7	0,8
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	0,1
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17,0	1,2
Батон, витаминный с микронутриентами	48	134	3,8	1,0	27,5	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	115,96	807	35,3	19,6	122,3	10,2

Полдник						
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	44,70	158	0,7	0,6	37,6	3,8

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.