

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 09.09.2025

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Филе куриное панированное	100	296	24,0	16,7	12,4	1,2
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9	0,5	0,1	1,5	4,4
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	4,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Стоимость рациона	96,63	576	29,5	24,8	58,5	13,4

Обед старшеклассника						
Бульон с куриным филе, зеленью	25/250	39	7,8	0,5	0,8	0,8
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	0,1
Гороховое пюре	180	261	18,6	6,9	31,2	4,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	100	21	1,1	0,2	3,8	4,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	45	95	3,2	0,5	19,4	1,9
Стоимость рациона	115,96	616	44,7	19,5	65,4	11,6

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.