

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 11.03.2026

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Сыр порционно	15	53	3,5	4,4	0,0	0,0
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Плов из индейки	150	283	8,0	12,8	34,0	3,4
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>499</b>	<b>14,6</b>	<b>25,1</b>	<b>54,0</b>	<b>5,4</b>

<b>Обед 1-4 классы Указ Президента</b>						
Рассольник Ленинградский с зеленью	200	99	1,7	4,1	13,8	0,8
Рыба припущенная	100	80	18,2	0,6	0,7	0,1
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная (доп.гарнир)	60	23	1,1	0,1	4,3	0,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	37	78	2,7	0,4	16,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>390</b>	<b>27,0</b>	<b>10,5</b>	<b>47,0</b>	<b>4,1</b>

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.