

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 02.10.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	11,0	0,6	0,1	1,9	
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	96,63	556	25,2	20,7	67,0	6,5

Обед старшеклассника						
Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной,	255	106	1,8	5,6	12,0	1,2
Печень по-строгановски (40/60)	100	179	13,7	10,5	7,5	0,8
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	80	17	0,9	0,2	3,0	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	54	114	3,9	0,6	23,3	2,3
Стоимость рациона	115,96	685	27,0	22,7	93,2	9,3

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.