

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 06.11.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционно	15	53	3,5	4,4	0,0	0,0
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
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	96,63	666	29,5	32,2	64,8	6,5

Обед старшеклассника						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	120	7,7	7,0	7,2	0,7
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
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	2,4	0,2
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
Стоимость рациона	115,96	628	30,4	24,1	61,5	6,2

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.