

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 08.10.2025

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
Плов из индейки	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	50	49	0,8	2,5	5,7	4,4
Помидоры свежие	60	14	0,7	0,1	2,4	4,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	32	68	2,3	0,4	13,8	1,4
Стоимость рациона	96,63	577	14,8	27,5	67,3	14,7

Обед старшеклассника						
Рассольник Ленинградский с зеленью	250	124	2,1	5,1	17,3	0,8
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	0,1
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	4,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	50	49	0,8	2,5	5,7	4,4
Помидоры свежие	20	5	0,2	0,1	0,8	4,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	28	59	2,2	0,6	12,1	1,2
Стоимость рациона	115,96	615	24,6	27,2	68,9	15,3

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.