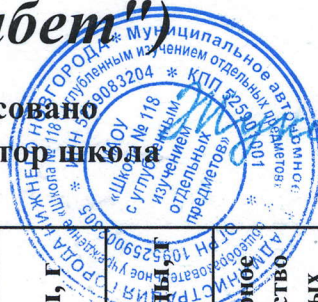


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 12.11.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Масло сливочное	15	99	0,2	10,9	0,2	0,0
Плов из индейки	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	80	81	1,3	4,1	9,7	4,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	52	110	3,7	0,6	22,5	2,3
Стоимость рациона	96,63	670	16,1	32,8	77,7	11,2

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	85	86	1,3	4,4	10,3	4,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	51	108	3,7	0,6	22,0	2,2
Стоимость рациона	115,96	696	26,4	29,0	82,6	11,9

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.