

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 13.02.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	4,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	43	91	3,1	0,5	18,6	1,9
Стоимость рациона	96,63	487	21,0	25,5	43,4	7,3

Обед старшеклассника						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	131	5,5	5,3	15,3	0,8
Наггетсы «Классические»	100	217	22,2	8,9	12,2	0,1
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	4,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	48	102	3,5	0,6	20,7	2,1
Стоимость рациона	115,96	664	37,9	20,6	81,8	7,3

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.