

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 17.09.2025

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	0,1	10,9	0,2	0,0
Котлета рубленая из куриного филе	100	229	20,2	9,0	16,8	1,7
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
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	96,63	699	31,1	26,7	83,4	8,3

Обед старшеклассника						
Бульон с куриным филе, зеленью	30/250	44	9,0	0,6	0,2	0,0
Жаркое по-домашнему	200	239	12,4	12,7	18,7	1,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61	2,1	0,3	12,5	1,3
Стоимость рациона	115,96	346	23,7	13,7	31,5	3,2

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.