

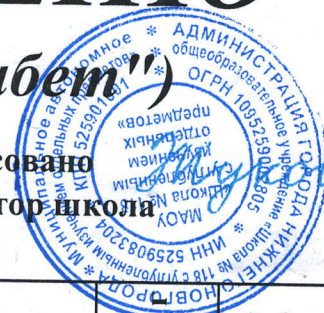
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 18.09.2025

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
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	231	14,8	17,6	3,2	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	40	39	0,6	2,0	4,5	0,5
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66	2,2	0,4	13,4	1,3
Стоимость рациона	96,63	733	28,1	39,8	65,5	6,6

Обед старшеклассника						
Суп картофельный с вермишелью с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	162	7,0	6,6	21,0	2,1
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	156	16,3	7,8	3,0	0,3
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	59	0,9	3,0	6,8	0,7
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	44	93	3,0	0,5	19,0	1,9
Стоимость рациона	115,96	692	31,8	25,5	83,6	8,4

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.