

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 19.02.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Масло сливочное	20	132	0,2	14,6	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
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	24	51	1,7	0,3	10,4	1,0
Стоимость рациона	96,63	712	27,1	41,4	58,0	5,8

Обед старшеклассника						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	131	5,5	5,3	15,3	1,5
Котлетки из куриной грудки с маслом	100	238	20,7	14,0	7,1	0,7
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	60	127	4,3	0,7	25,9	2,6
Стоимость рациона	115,96	710	37,2	25,8	81,9	8,2

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.