

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 20.03.2026

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 "Школьные"	100	257	16,5	17,1	9,3	0,9
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	21	45	1,5	0,3	9,1	0,9
Стоимость рациона	96,63	500	22,1	31,1	33,1	3,3

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшеклассника						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	120	7,7	7,0	7,2	0,7
Макаронник с мясом	200	399	21,0	17,6	39,3	3,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	75	159	5,4	1,5	32,4	3,2
Стоимость рациона	115,96	680	34,3	26,2	79,0	7,9

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.