

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 22.10.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Сыр порционно	10	35	2,3	2,9	0,0	0,0
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	140	13,6	8,0	3,3	0,3
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	35	74	2,5	0,4	15,1	1,5
Стоимость рациона	96,63	537	23,1	26,2	52,3	5,2

Обед старшеклассника						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,4	0,2
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	35	74	2,5	0,4	15,1	1,5
Стоимость рациона	115,96	562	24,8	22,4	62,2	6,2

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.