

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 25.03.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшекласника						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,0
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Капуста квашеная (доп.гарнир)	40	15	0,7	0,1	2,9	0,3
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	35	74	3,8	0,4	15,1	1,5
Стоимость рациона	96,63	566	23,8	26,9	57,2	5,7

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшекласника						
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
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	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	115,96	576	23,8	22,6	66,3	6,6

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.