

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 25.11.2025

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшеклассника</b>						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,0
Плов из индейки	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>594</b>	<b>13,3</b>	<b>28,9</b>	<b>70,0</b>	<b>7,0</b>

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед старшеклассника</b>						
Борщ "Краснодарский со сметаной, зеленью	255	105	1,8	6,5	9,6	1,0
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Яблоко	2шт	124	1,0	1,0	27,4	2,7
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	47	100	3,4	0,6	20,3	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>741</b>	<b>26,7</b>	<b>25,2</b>	<b>101,0</b>	<b>10,1</b>

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.