

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 26.09.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	11	0,6	0,1	2,1	0,2
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	96,63	394	20,2	18,1	37,6	3,8

Обед старшеклассника						
Рассольник Ленинградский с зеленью	250	124	2,1	5,1	17,3	1,7
Макаронник с мясом	200	399	21,0	17,6	39,3	3,9
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	13	0,7	0,1	2,5	0,3
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	26	55	1,9	0,3	11,2	1,1
Стоимость рациона	115,96	642	26,3	23,6	81,2	8,1

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.