

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

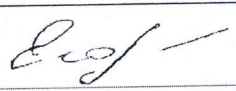
на 29.09.2025

Согласовано
Директор школы

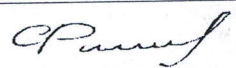
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,0
Омлет натуральный	200	266	18,6	19,2	4,6	0,5
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106	3,6	0,6	21,6	2,2
Стоимость рациона	96,63	522	22,9	31,2	37,3	3,7

Обед старшеклассника						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	131	5,5	5,3	15,3	1,5
Плов из говядины	200	289	12,0	11,7	33,8	3,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0,0	1,5	0,2
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
Стоимость рациона	115,96	530	21,6	17,7	71,0	7,1

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.