

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 05.03.2026



Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Сыр порционно	15	53	3,5	4,4	0,0	0,0
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	12	25	0,9	0,1	5,2	0,5
Стоимость рациона	96,63	640	28,7	32,0	59,6	6,0

Обед старшеклассника						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	120	7,7	7,0	7,2	0,7
Печень по-строгановски	100	179	13,7	10,5	7,5	0,8
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
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	38	81	2,7	0,5	16,4	1,6
Стоимость рациона	115,96	643	31,2	24,2	75,5	7,6

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.