

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 16.03.2026



Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшеклассника</b>						
Биточки с сыром	100	213	19,0	11,0	9,4	0,9
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	37	78	2,7	0,4	16,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>505</b>	<b>28,4</b>	<b>17,2</b>	<b>59,0</b>	<b>5,9</b>

<b>Обед старшеклассника</b>						
Суп сырный	250	94	2,4	4,9	10,0	1,0
Плов из говядины	200	289	12,0	11,7	33,8	3,4
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>440</b>	<b>16,5</b>	<b>17,0</b>	<b>55,1</b>	<b>5,5</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.