

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 31.03.2026



Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшекласника						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,0
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12,0	19,3	1,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	52	110	3,7	0,6	25,5	2,6
Стоимость рациона	96,63	437	14,1	23,6	45,1	4,5

Обед старшекласника						
Борщ со свежей капустой и картофелем с зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	1,0
Биточки с сыром	100	213	19,0	11,0	9,4	0,9
Рожки отварные	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	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	115,96	627	29,6	22,4	74,4	7,4

Полдник старшекласника						
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	106	0,6	0,5	24,7	2,5

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.