

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 02.04.2026



Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшекласника</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>640</b>	<b>28,7</b>	<b>32,0</b>	<b>59,6</b>	<b>6,0</b>

<b>Обед старшекласника</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	120	7,7	7,0	7,2	0,7
Печень по-строгановски	100	166	12,0	9,7	7,6	0,8
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Яблоко	1 шт	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>602</b>	<b>28,6</b>	<b>23,2</b>	<b>70,0</b>	<b>7,0</b>

<b>Полдник старшекласника</b>						
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	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>106</b>	<b>0,6</b>	<b>0,5</b>	<b>24,7</b>	<b>2,5</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.