

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 03.04.2026



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
Индейка с булгуром	200	342	12,2	14,2	41,2	4,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	24	51	1,7	0,3	10,4	1,0
Стоимость рациона	96,63	543	14,6	25,9	62,7	6,3

Обед старшеклассника						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	55	117	4,0	0,7	23,8	2,4
Стоимость рациона	115,96	609	29,4	27,2	59,2	5,9

Полдник старшеклассника						
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.