

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 07.04.2026



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшеклассника</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>437</b>	<b>14,1</b>	<b>23,6</b>	<b>45,1</b>	<b>4,5</b>

<b>Обед старшеклассника</b>						
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	62	0,5	0,5	13,7	1,4
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>640</b>	<b>29,7</b>	<b>22,5</b>	<b>77,3</b>	<b>7,7</b>

<b>Полдник старшеклассника</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	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>119</b>	<b>0,7</b>	<b>0,6</b>	<b>27,6</b>	<b>2,8</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.