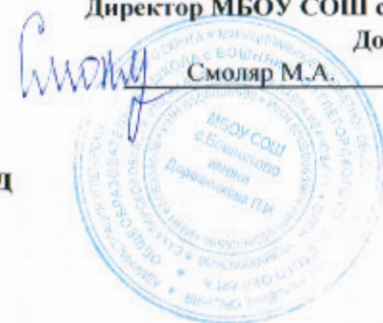


Утверждаю  
 Директор МБОУ СОШ с.Бошняково им.  
 Дорошенкова П.И.



**Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд**  
 для детей с сахарным диабетом

День: **четвертый**

Возрастная категория: с 7 до 18 лет

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. Ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
54-2т	Запеканка из творога с морковью	150	14	11,9	27,3	272,4	0,1	2,12	1189	0	139	199	50	1,2
пром.	Джем фруктовый	50	0,3	0	36	144,8	0	0	0	0	0	0	0	0
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,5	8,6	53,5	0,01	0,3	6,9	0	57,3	46,3	9,9	0,8
пром.	Апельсин	70	0,6	0,1	5,3	24,5	0	0	0	0	0	0	0	0
пром.	Хлеб в ассортименте	30	2	0,4	11,9	58,7	0	0	0	0	0	0	0	0
		500	18,5	13,9	89,1	553,9	0,326	4,816	0,108	1	411,26	450,24	84,14	3,8
<b>Обед</b>														
54-7з	Салат из белокачанной капусты	80	2	8,1	8,3	114,4	0,03	46,5	163	0	54	40	20	0,7
54-8с	Суп картофельный с горохом	200	6,7	4,6	16,3	133,1	0,79	23,8	486	0	135	402	145	7,38
54-9г	Рагу из овощей	150	2,9	7,6	13,6	134,2	0,07	12,2	310,7	0	56	70	29	1
54-5м	Котлета из курицы	75	14,3	3,3	10	127,1	0,05	0,47	4,7	0	22	108	48	1
54-3хв	Компот из сухофруктов	200	0,5	0,2	19,4	81,3	0	0,3	1,5	0	18	18	22	0,7
Пром.	Хлеб в ассортименте	60	4	0,7	23,8	117,4	0	0	0	0	0	0	0	0
		765	30,4	24,5	91,4	707,5	0,94	83,27	965,9	0	285	638	264	10,8
	<b>ИТОГО</b>		48,9	38,4	180,5	1261,4	1,266	88,086	966,01	1	696,26	1088,2	348,14	14,6

Зав. столовой

*Н.А. Белых*

Белых Н.А.