

Утверждаю
 Директор МБОУ СОШ с.Бошняково им.
 Дорошенкова П.И.
 Смоляр М.А.



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд
 для детей с сахарным диабетом

День: пятый

Возрастная категория: с 7 до 18 лет

№ рец.	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
54-13к	Каша молочная пшеничная	200	8,1	10,8	38,5	283,4	0,14	0,55	53,17	0	134	205	39	2,2
54-6гн	Чай с ягодой и сахаром	200	0,3	0,1	7,2	30,9	0	9,64	1,52	0	8,28	10,6	7,07	0,87
пром.	Яблоко	130	0,5	0,5	12,7	57,7	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
		560	10,9	11,8	70,3	430,7	0,14	10,19	54,69	0	142,28	215,6	46,07	3,07
Обед														
54-4з	Овощи в нарезке	80	1	0,1	3,9	20,6	0,06	150	0	0	5	10	7	0
54-1с	Щи из капусты со сметаной	200	4,6	6,1	5,7	96,1	0,11	53,8	541	0	186	155	65	2,39
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	6,1	19,8	145,8	0,12	10,2	32,1	0	39	84	28	1
54-8р	Рыба тушеная в томате с овощами	80	18,7	24,1	4,3	309,2	0,14	0,38	86,9	0	95	197	27	0,6
54-21хн	Кисель из ягоды	200	0,1	0,1	14,8	60,7	0	1,2	0,96	0	7	7	1	0,1
пром.	Хлеб в ассортименте	60	4	0,7	23,8	117,4	0	0	0	0	0	0	0	0
			1,04	0	26,96	107,44	0,02	0,8	0	0	41,14	29,2	22,96	0,68
		770	32,54	37,2	99,26	857,24	0,45	216,38	660,96	0	373,14	482,2	246	4,77
	ИТОГО		43,44	49	169,56	1287,2	0,59	226,57	715,65	0	515,42	697,8	292,07	7,84

Зав. столовой Н.В. Белых

Белых Н.А.