

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



### Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

для детей с сахарным диабетом

День: **шестой**

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	
54-20з	Горошек зеленый	40	1,2	0,1	2,4	14,8	0,01	0,77	0,5	0	151,23	14,3	4,5	1,98	
54-4о	Омлет с сыром	150	19	26,6	2,9	326,9	0,07	0,37	234,5	0	358	332	26	2,2	
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8	0	0,04	0,3	0	4,5	7,2	3,8	0,7	
пром.	Банан	130	2	0	29,1	124,3	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	
		550	24,4	27,1	52,9	552,8	0,08	1,18	235,3	0	513,73	353,5	34,3	4,88	
<b>Обед</b>															
54-17зн	Салат из моркови и чернослива	80	1,2	0,2	17,2	75,7	0,04	3,6	12,02	0	32	50	43	1	
54-2с	Борщ со сметаной	200	4,7	6,1	10,1	114,3	0,16	33,8	689	0	168	213	96	4,35	
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,9	35,9	238,9	0,21	0	27,5	0	14	180	120	4	
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	80	12	12,5	1,9	168,2	0,04	0,45	108,8	0	30	152	21	2	
пром.	Хлеб в ассортименте	60	4	0,7	23,8	117,4	0	0	0	0	0	0	0	0	
54-6хн	Компот из сухофруктов	200	0,3	0,1	10,2	42,8	0,01	2,5	4,08	0	13	10	9	0,2	
		770	30,4	26,5	99,1	757,3	0,46	40,35	814,17	0	257	605	289	11,55	
	<b>ИТОГО</b>		54,8	53,6	152	1310,1	0,54	26,3	1049,5	0	770,7	958,5	323,2	16,43	

Зав. столовой

*Н.А. Белых*

Белых Н.А.