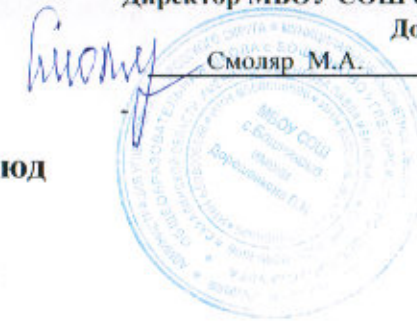


Утверждаю  
 Директор МБОУ СОШ с.Бошняково им.  
 Дорошенкова П.И.



### Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

для детей с сахарным диабетом

День: седьмой

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. Ценност ь (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
54-1т	Запеканка из творога	150	25,70	16	25	347,3	0,06	0,29	71,8	0	212	290	32	0,9
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	245	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	30,2	18	86,8	628,8	0,07	0,59	78,7	0	269,3	336,3	41,9	1,7
<b>Обед</b>														
54-2з	Огурец в нарезке	80	0,6	0,1	2	11,3	0,02	8	8	0	18,4	33,6	11,2	0,48
53-19з	Масло сливочное порциями	5	0	4,1	0	37,4	0	0	65,3	0	1	2	0	0
54-16с	Суп сливочный с рыбой (горбуша)	200	44	6	9,5	121,4	0,5	24,5	440	0	151	488	115	3,4
54-23г	Горошница	150	14,5	1,3	33,8	204,8	0,44	0	0,9	0	78	215	70	4,5
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13,6	12,3	225,4	0,05	0,09	23,1	0	29	137	20	1,9
54-24хн	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
		770	40,5	26,9	93,3	777,6	1,01	33,79	538,26	0	284,4	882,6	217,2	10,38
	<b>ИТОГО</b>		70,7	44,9	180,1	1406,4	1,08	34,38	616,96	0	553,7	1218,9	259,1	12,08

Зав. столовой

*Н.А. Белых*

Белых Н.А.