

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



Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд
 для детей с сахарным диабетом

День: **ВОСЬМОЙ**

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	
54-6к	Каша молочная пшениная	200	8,3	11,6	37,5	288	0,18	0,54	53,8	0	126	185	49	1,3	
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	4,3	12,4	107,2	0,04	0,68	17,25	0	143	130	34,3	1,1	
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	15,5	16,8	74,5	511,6	0,22	1,22	71,05	0	269	315	83,3	2,4	
Обед															
54-7з	Салат из белокачанной капусты	80	2	8,1	8,3	114,4	0,03	46,5	165	0	54	40	20	0,7	
54-5с	Суп с фрикадельками мясными	200	8,6	4,3	13,9	129	0,45	37,3	512	0	87	460	129	6,93	
54-1г	Макароны отварные	150	3,5	5,1	34,3	197	0,15	0	10,3	0	5	11	3	0,3	
54-5м	Котлета из курицы	75	14,3	3,3	10	127,1	0,05	0,47	4,7	0	22	108	48	1	
54-1	Соус сметанный	50	0,7	4,2	1,6	47,5	0,01	0,08	41,9	0	39	28,4	4,3	0,1	
54-3хн	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	
		815	35,4	26,3	109,8	818,7	0,69	84,65	735,4	0	225	665,4	226,3	9,73	
	ИТОГО		50,9	43,1	184,3	1330,3	0,91	85,87	806,45	0	494	980,4	309,6	12,1	

Зав. столовой

Н.Б.Е.

Белых Н.А.