

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



### Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

для детей с сахарным диабетом

День: **десятый**

Возрастная категория: с 7 до 18 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда		Пищевые вещества (г)			Энерг. Ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7	0,01	0	78	0	300	163	14	0
54-5к	Каша молочная кукурузная	200	7,3	10,7	44,2	302,3	0,08	1,12	63,7	0	121	136	29	1,5
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.	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
		525	13,6	15,6	67,8	466	0,09	1,16	142	0	425,5	306,2	46,8	2,2
<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
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
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	6,1	19,8	145,8	0,12	10,2	32,1	0	39	84	28	1
54-4м	Котлета из говядины	75	13,7	13,6	12,3	226,4	0,05	0,09	23,1	0	29	137	20	1,9
54-3	Соус красный основной	50	1,6	1,4	4,4	36,5	0,02	2,68	131,8	0	9	23,6	12,2	0,5
54-9хн	Компот из ягоды	200	0,2	1	7,4	39	0	16	30	0	4	2	5	0,3
пром.	Хлеб в ассортименте	60	4	0,7	23,8	117,4	0	0	0	0	0	0	0	0
		815	27,9	29	79,8	690,7	0,37	70,77	914	0	267,4	493,2	172,4	8,53
	<b>ИТОГО</b>		41,5	44,6	147,6	1156,7	0,46	71,93	1056	0	692,9	799,4	219,2	10,73

Зав. столовой

*Н.А. Белых*

Белых Н.А.