

Проверка меню на хлебные единицы

САХАРНЫЙ ДИАБЕТ (без сахара)

Возрастная категория:от 12 до 18 лет

Характеристика питающихся:Дети с сахарным диабетом

№ рецептуры	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность	Значение в ХЕ
		г.	г.	г.	г.	ккал	
	Неделя 1 Понедельник						
	Обед						
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	100	23.2	29.5	0	358.3	0
54-1б	Бульон из кур	250	10.6	0.8	0.7	52.9	0.1
54-24м	Шницель из курицы	280	53.5	10.2	37.6	456.1	3.1
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0.1	15.6	66.9	1.3
Пром.	Яблоко	60	0.2	0.2	5.9	26.6	0.5
Пром.	Мандарин	30	0.2	0.1	2.3	10.5	0.2
	Неделя 1 Вторник						
	Обед						
7	Винегрет овощной	100	1.1	7.1	5.7	90.8	0.5
54-9R-2022	Рассольник классический	250	2.4	12.2	18.5	193.2	1.5
54-9г	Рагу из овощей	180	3.4	9	16.4	159.9	1.4
54-21м	Курица отварная	120	38.6	2.9	1.3	185.8	0.1
54-7хн	Компот из смородины	200	0.3	0.1	8.4	35.5	0.7
Пром.	Авокадо	60	1.2	8.8	1.1	88.5	0.1
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0.4	10	51.2	0.8
	Неделя 1 Среда						
	Обед						
54-13з	Салат из свеклы отварной	100	1.3	4.5	7.6	76.1	0.6
54-2б	Бульон мясной	250	7.1	5.6	0.4	80.6	0
54-23г	Тыква отварная	180	2.1	4	8.8	79.7	0.7
54-10м	Капуста тушеная с мясом	150	16.5	16.5	10	254.5	0.8
54-9хн	Компот из облепихи	200	0.2	1	7.4	39	0.6
Пром.	Яблоко	60	0.2	0.2	5.9	26.6	0.5
Пром.	Хлеб ржаной	40	2.6	0.5	13.4	68.3	1.1
	Неделя 1 Четверг						
	Обед						
54-5з	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1	5.1	3.1	62.4	0.3
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	250	3.6	6.7	6.6	100.9	0.6
54-19г - для детей с целиакией	Капуста белокочанная тушеная	180	3.5	31.9	9.7	339.5	0.8
35	Рыба (филе) запеченная	150	25.7	10.9	2.6	211	0.2
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0.5	0	19.8	81	1.7
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0.4	10	51.2	0.8
Пром.	Мандарин	60	0.5	0.1	4.5	21	0.4
	Неделя 1 Пятница						

	Обед						
54-2з	Огурец в нарезке	100	0.8	0.1	2.5	14.1	0.2
54-33с	Солянка домашняя	250	8.9	11.2	3.3	149.6	0.3
54-8г	Капуста тушеная	180	4.3	5.4	17.5	136.2	1.5
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	150	25.1	23.8	10	354.8	0.8
54-32хн	Компот из свежих яблок	200	0.2	0.1	9.9	41.6	0.8
Пром.	Апельсин	60	0.5	0.1	4.9	22.7	0.4
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0.4	10	51.2	0.8
	Неделя 2 Понедельник						
	Обед						
54-5з	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1	5.1	3.1	62.4	0.3
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	250	3.6	6.7	6.6	100.9	0.6
54-24г	Рагу из овощей с кабачками	180	3.3	11.1	15.4	174.8	1.3
54-65д-2020	Куриная голень	100	17.1	19.9	0	247.1	0
54-3соус	Соус красный основной	50	1.1	1.1	4.3	31.7	0.4
Пром.	Сок вишневый	200	1.4	0.4	22.8	100.4	1.9
Пром.	Персик	60	0.5	0.1	5.7	25.5	0.5
Пром.	Кефир 0.1%	30	0	0	0	0	0
	Неделя 2 Вторник						
	Обед						
54-27з	Морковь отварная дольками	100	1.3	4.5	6.8	73.1	0.6
54-2бульон	Бульон мясной	250	7.1	5.6	0.4	80.6	0
54-3м	Голубцы ленивые	280	23.6	21.4	18	359.2	1.5
54-9хн	Компот из облепихи	200	0.2	1	7.4	39	0.6
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4.6	0.5	29.5	140.6	2.5
Пром.	Кефир 0.1%	30	0	0	0	0	0
	Неделя 2 Среда						
	Обед						
7	Винегрет овощной	100	1.1	7.1	5.7	90.8	0.5
54-9R-2022	Рассольник классический	250	2.4	12.2	18.5	193.2	1.5
54-25м	Курица тушеная с морковью	280	39.5	16.1	12.4	352.3	1
54-4хн	Компот из изюма	200	0.4	0.1	18.3	75.9	1.5
Пром.	Авокадо	100	2	14.7	1.8	147.5	0.2
Пром.	Кефир 0.1%	30	0	0	0	0	0
	Неделя 2 Четверг						
	Обед						
54-5з	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1	5.1	3.1	62.4	0.3
54-1бульон	Бульон из кур	250	10.6	0.8	0.7	52.9	0.1
54-11г	Картофельное пюре	180	3.7	6.4	23.8	167.2	2
54-5м	Котлета из курицы	100	19.1	4.3	13.6	169.7	1.1
54-3соус	Соус красный основной	20	0.4	0.5	1.7	12.7	0.1
54-7хн	Компот из смородины	200	0.3	0.1	8.4	35.5	0.7
Пром.	Кефир 0.1%	60	0	0	0	0	0
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0.4	10	51.2	0.8
	Неделя 2 Пятница						

	Обед						
54-3з	Помидор в нарезке	100	1.1	0.2	3.8	21.4	0.3
54-10с	Суп крестьянский с крупой (крупка перловая)	250	4	6.8	12.9	129.2	1.1
54-19г - для детей с целиакией	Капуста белокочанная тушеная	180	3.5	31.9	9.7	339.5	0.8
290	Филе куриное тушенное в соусе	120	22.4	6.1	2.7	155.2	0.2
54-7хн	Компот из смородины	200	0.3	0.1	8.4	35.5	0.7
Пром.	Слива	60	0.5	0.2	5.8	26.6	0.5
Пром.	Кефир 0.1%	30	0	0	0	0	0

Нарушения не выявлены.

Заключение сформировано в ПС "Мониторинг питания и здоровья", разработанном ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора. Выдано "27.08.26."