

Приложение 2  
к региональный стандарт оказания  
услуги по обеспечению горячим  
питанием обучающихся, получающих  
начальное общее образование в  
государственных и муниципальных  
образовательных организациях,  
расположенных на территории  
Тульской области

**Таблица 11. Лечебно-диетическое меню**

**Примерное двухнедельное меню для обучающихся по образовательным  
программам начального общего образования, требующих  
индивидуального подхода в организации питания, в  
общеобразовательных организациях**

**САХАРНЫЙ ДИАБЕТ**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Угледо ды	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
<b>Понедельник, 1 неделя</b>						
<b>Завтрак</b>						
4.2	Омлет натуральный запечённый	60	6,4	7,3	1,3	96
54-1гн	Чай без сахара	200	0,2	0	0,1	1,4
Пром.	Яблоко	120	0,48	0,48	11,76	56,4
247	Каша из хлопьев овсяных «Геркулес» вязкая	200	8,56	14,12	31,52	287,4
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
<b>Итого за завтрак</b>		<b>630</b>	<b>18,94</b>	<b>22,5</b>	<b>61,38</b>	<b>528,2</b>
<b>Обед</b>						
106	Огурец свежий	100	0,8	0,1	2,5	14
1.3	Рассольник Ленинградский со сметаной	250	1,9	3,4	12,5	89
6.5а	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,4	3,3	25,7	148
2.15	Суфле из отварной курицы паровое	95	15,9	17,7	3,5	236
11.5а	Компот из свежих яблок	200	0,18	0,2	9,4	17
Пром.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87
Пром	Печенье «Мария»	30	2,43	2,55	20,1	119,4
<b>Итого за обед</b>		<b>875</b>	<b>29,91</b>	<b>27,85</b>	<b>90,4</b>	<b>710,4</b>
<b>Полдник</b>						

5.46	Суфле творожное паровое без сахара	100	16,1	4	7,8	133,3
11.16	Сок морковный	200	1,7	0,2	18,9	84
Пром.	Мандарин	150	1,2	0,3	11,25	52,5
	<b>Итого за полдник</b>	<b>450</b>	<b>19</b>	<b>4,5</b>	<b>37,95</b>	<b>269,8</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>1955</b>	<b>67,85</b>	<b>54,85</b>	<b>189,73</b>	<b>1508,4</b>