

утверждаю

Директор МБОУ "Гимназия №10 ЗМП РТ"

Будько С.В.

МЕНЮ**Столовая гимназии №10**

на 04 Февраля 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

Меню: Комплекс №1**Горячий завтрак для учащихся 1-4 класс**

Котлеты "Крепыш"	080	41-60	13.26	14.83	10.74	232
Макаронные изделия отварные	165	8-10	5.73	5.28	35.12	206.25
Кофейный напиток	200	3-70	0.8	0.4	15.37	62
Хлеб белый	030	2-15	2.37	0.24	15.24	73
Итого по меню Комплекс №1		55-55	22	21	76	573

Меню: Комплекс №2**Горячий завтрак 5-11 классы**

Овощи соленые (огурцы) порционно	010	1-90	0.08	0.01	0.17	1.5
Сосиски отварные	106/2 шт.	47-50	11.66	25.33	1.7	281.96
Пюре картофельное	185	17-90	3.82	6.73	22.53	179.86
Чай с сахаром	200	2-20	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб целебный ржаной	030	2-14	2.12	0.36	15.3	66
Итого по меню Комплекс №2		71-64	18	32	55	586

Меню: Комплекс №4**Учащиеся из многодетных семей**

Овощи соленые (огурцы) порционно	010	1-90	0.08	0.01	0.17	1.5
Котлеты "Крепыш"	080	41-60	13.26	14.83	10.74	232
Макаронные изделия отварные	165	8-10	5.73	5.27	35.12	205.7
Кофейный напиток	200	3-70	0.8	0.4	15.37	62
Хлеб целебный ржаной	030	2-14	2.13	0.36	15.3	65.4
Пирожки печеные с капустой яйцом	070	6-30	3.45	4.22	26.94	158.67
Итого по меню Комплекс №4		63-74	25	25	104	725

Меню: Комплекс №5**Дотационное питание**

Каша пшенная вязкая молочная	100	5-80	4.18	2.42	21.52	124
Чай полусладкий	180	1-50	0.18	0.04	9.02	34.2
Батон	020	1-00	1.44	0.49	9.62	50
Итого по меню Комплекс №5		8-30	6	3	40	208

Зав.производством: _____

Калькулятор: _____