

МЕНЮ**Столовая гимназии №10
на 18 Февраля 2022 г.**

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Котлеты "Крепыш"	080	13.26	14.83	10.74	232
Макаронные изделия отварные	165	5.73	5.28	35.12	206.25
Кофейный напиток	200	0.8	0.4	15.37	62
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	73
<u>Итого по меню Комплекс №1</u>	<u>55-55</u>	22	21	76	573

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

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

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

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

Меню: Комплекс №5**Дотационное питание**

Каша пшеничная вязкая молочная	100	4.18	2.42	21.52	124
Чай полусладкий	180	0.18	0.04	9.02	34.2
Батон	020	1.44	0.49	9.62	50
<u>Итого по меню Комплекс №5</u>	<u>8-30</u>	6	3	40	208

Зав.производством: _____

Калькулятор: _____