



МЕНЮ

Столовая гимназии №10

на 25 Марта 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

Меню: Комплекс №1

Горячий завтрак для учащихся 1-4 класс

Котлеты рубленые из говядины	080	11.65	9.53	12.44	182
Каша гречневая вязкая	150	4.51	5.53	22.13	158
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	73
Итого по меню Комплекс №1	55-55	19	15	65	470

Меню: Комплекс №2

Горячий завтрак 5-11 классы

Кнели из говядины	090	13.91	10.4	5.01	168
Пюре картофельное с маслом	180/3	3.73	8.67	21.95	194
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб целебный ржаной	030	2.12	0.36	15.3	66
Итого по меню Комплекс №2	71-64	20	19	57	485

Меню: Комплекс №4

Учащиеся из многодетных семей

Котлеты рубленые из говядины	080	11.65	9.53	12.44	182
Каша гречневая вязкая	180	5.41	6.64	26.56	189.6
Чай с сахаром с лимоном	200/7	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб целебный ржаной	030	2.13	0.36	15.3	65.4
Пирожки печенье с картофелем	070	4.07	4.14	32.62	182.93
Итого по меню Комплекс №4	63-74	24	21	102	679

Меню: Комплекс №5

Дотационное питание

Каша пшеничная вязкая молочная	100	4.18	1.92	21.86	120
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	025	1.8	0.61	12.02	62.5
Итого по меню Комплекс №5	8-30	6	3	44	220

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____