

МЕНЮ**Столовая гимназии №10
на 26 Февраля 2022 г.**

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным	150/3	4.35	5.2	31.17	188
Творожок в промышленной упаковке	100/1шт	9.08	5	4	97
Чай с сахаром и печеньем ("Солдатики")	200/1шт.	2.12	5.11	29.56	192
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	73
<u>Итого по меню Комплекс №1</u>	<u>55-55</u>	18	16	80	550

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

Люля-Кебаб	080	10.52	8.7	3.17	132
Рис отварной	180	4.4	7.26	40.77	256
Напиток из сока	200	0.25	0	21.32	84
Хлеб целебный ржаной	030	2.12	0.36	15.3	66
Булочка "Маковка"	050	3.79	7.16	26.74	188
<u>Итого по меню Комплекс №2</u>	<u>71-64</u>	21	23	107	726

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

Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным	180/5	5.23	7.4	37.43	236
Творожок в промышленной упаковке	100/1шт	9.08	5	4	97
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб целебный ржаной	030	2.13	0.36	15.3	65.4
Пирожки печёные с повидлом	075	4.2	1.69	42.79	204
<u>Итого по меню Комплекс №4</u>	<u>63-74</u>	21	14	115	659

Меню: Комплекс №5**Дотационное питание**

Каша рисовая молочная гарнирная	100	2.89	1.82	17.84	100
Чай полусладкий	180	0.18	0.04	9.02	34.2
Батон	015	1.08	0.36	7.21	37.5
<u>Итого по меню Комплекс №5</u>	<u>8-30</u>	4	2	34	172

Зав.производством: _____

Калькулятор: _____