



Меню

Столовая гимназии №10 на 29 Мая 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

Меню: Комплекс №1

Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	9.72	10.86	10.29	180
Каша гречневая вязкая	160	4.81	5.9	23.61	169
Компот из ягод	200	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	73
Печенье формовое (1 шт.)	011	0.8	1.98	7.64	52
Итого по меню Комплекс №1	64-19	18	19	73	540

Меню: Комплекс №2

Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов

Сосиски отварные, 2 шт.	106	11.66	25.33	1.7	282
Каша гречневая вязкая	200	6.01	7.38	29.51	210
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	041	2.95	1.01	19.72	102
Печенье формовое (1 шт.)	011	0.8	1.98	7.64	52
Итого по меню Комплекс №2	75-80	22	36	69	684

Меню: Комплекс №4

Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	9.72	10.86	10.29	180
Каша гречневая вязкая	190	5.7	7.01	28.03	200
Компот из ягод	200	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	037	2.92	0.3	18.8	90
Булочка с маком/батон с маком	050	3.93	1.58	27	141
Итого по меню Комплекс №4	67-63	22	20	101	677

Меню: Комплекс №5

Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)

Каша пшеничная вязкая	120	3.3	3.85	19.44	125
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	026	1.87	0.64	12.51	65
Итого по меню Комплекс №5	8-80	5	5	42	228

Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ

Завтрак

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	9.72	10.86	10.29	180
Каша гречневая вязкая	160	4.81	5.9	23.61	169
Компот из ягод	200	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	73
Печенье формовое (1 шт.)	011	0.8	1.98	7.64	52

Обед

Суп картофельный с горохом	250	5.28	4.42	22.07	142
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	033	2.61	0.26	16.76	80
Пирожки печеные с рисом и мясом	070	9.12	5.88	35.1	232
Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ	101-38	35	30	162	1051

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____