

**МЕНЮ НА 2 МАЯ ГИМНАЗИЯ**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
<b><u>Завтрак</u></b>			
200/10	<b>Каша вязкая молочная геркулесовая с маслом</b> <i>молоко 2.5% ультрапастеризованное, крупа «геркулес», масло сливочное, сахар - песок, соль</i>	Калорийность-307,29, Белки-8,36, Жиры-13,48, Углеводы-38,06	<b>42-76</b>
150/50/ 15	<b>Чай с молоком</b> <i>молоко пастеризованное 2,5%, сахар - песок, чай черный крупнолистовой</i>	Калорийность-86,03, Белки-1,45, Жиры-1,25, Углеводы-17,37	<b>12-83</b>
130	<b>Яблоко св.</b>	Калорийность-61,1, Белки-0,04, Жиры-0,52, Углеводы-12,74	<b>20-55</b>
20/5/30	<b>Бутерброд с маслом и джемом</b> <i>батон нарезной, джем, масло сливочное</i>	Калорийность-171,2, Белки-2,38, Жиры-5, Углеводы-29,78	<b>27-86</b>

**Итого за Завтрак** Калорийность-625,62, Белки-12,23, Жиры-20,25. Углеводы-97,95 **104-00**

**Завтрак льготный**

200/10	<b>Каша вязкая молочная геркулесовая с маслом</b> <i>молоко 2.5% ультрапастеризованное, крупа «геркулес», масло сливочное, сахар - песок, соль</i>	Калорийность-307,29, Белки-8,36, Жиры-13,48, Углеводы-38,06	<b>42-76</b>
200	<b>Компот из кураги</b> <i>курага, сахар - песок, лимон. кислота, аскорбиновая кислота</i>	Калорийность-126,2, Белки-1,04, Жиры-0,06, Углеводы-30,16	<b>21-92</b>
90	<b>Мандарины</b>	Калорийность-34,2, Белки-0,72, Жиры-0,18, Углеводы-6,75	<b>29-99</b>
20/30	<b>Бутерброд с маслом и джемом</b> <i>батон нарезной, джем, масло сливочное</i>	Калорийность-155,64, Белки-2,16, Жиры-4,55, Углеводы-27,07	<b>25-33</b>

**Итого за Завтрак льготный** Калорийность-623,33, Белки-12,28, Жиры-18,27. Углеводы-102,04 **120-00**

Бухгалтер

Зав.  
производствомДиректор  
школы**МЕНЮ НА 2 МАЯ ГИМНАЗИЯ****Обед**

250/2	<b>Суп крестьянский с крупой (пшено) и зеленью</b> <i>капуста б/к, картофель, морковь, лук репчатый, крупа пшено, масло растительное, соль, укроп (зелень), сметана 15%</i>	Калорийность-98,1, Белки-1,94, Жиры-5,33, Углеводы-10,45	<b>10-99</b>
50	<b>Котлета рубленая из птицы( филе ) 50</b> <i>куриные грудки филе, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль</i>	Калорийность-152,23, Белки-8,01, Жиры-9,97, Углеводы-7,58	<b>38-13</b>
106	<b>Омлет натуральный 106/10</b> <i>яйцо столовое, молоко пастеризованное 2,5%, масло сливочное, масло растительное, соль</i>	Калорийность-214,36, Белки-10,12, Жиры-18,46, Углеводы-1,9	<b>50-73</b>
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар - песок, чай черный крупнолистовой</i>	Калорийность-59,03, Углеводы-14,97	<b>3-83</b>
22	<b>Хлеб пшеничный</b>	Калорийность-51,7, Белки-1,67, Жиры-0,18, Углеводы-10,82	<b>3-39</b>
21	<b>Хлеб столичный</b>	Калорийность-48,72, Белки-1,18, Жиры-0,23, Углеводы-10,37	<b>2-93</b>

**Итого за Обед** Калорийность-624,14, Белки-22,92, Жиры-34,17. Углеводы-56,09 **110-00**

**Обед льготный**

250/2	<b>Суп крестьянский с крупой (пшено) и зеленью</b> <i>капуста б/к, картофель, морковь, лук репчатый, крупа пшено, масло растительное, соль, укроп (зелень), сметана 15%</i>	Калорийность-98,1, Белки-1,94, Жиры-5,33, Углеводы-10,45	<b>10-99</b>
50	<b>Котлета рубленая из птицы( филе ) 50</b> <i>куриные грудки филе, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль</i>	Калорийность-152,23, Белки-8,01, Жиры-9,97, Углеводы-7,58	<b>38-13</b>
106/10	<b>Омлет натуральный 106/10</b> <i>яйцо столовое, молоко пастеризованное2,5%, масло сливочное, масло растительное, соль</i>	Калорийность-234,58, Белки-11,08, Жиры-20,2, Углеводы-2,08	<b>55-52</b>
35	<b>Горошек зеленый порц.</b>	Калорийность-14, Белки-1,09, Жиры-0,07, Углеводы-2,28	<b>17-79</b>
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар - песок, чай черный крупнолистовой</i>	Калорийность-59,03, Углеводы-14,97	<b>3-83</b>
27	<b>Хлеб столичный</b>	Калорийность-62,64, Белки-1,51, Жиры-0,3, Углеводы-13,34	<b>3-74</b>
<b>Итого за Обед льготный</b>		Калорийность-620,58, Белки-23,63, Жиры-35.87, Углеводы-50.7	<b>130-00</b>
Бухгалтер	Зав. производством	Директор школы	

## **МЕНЮ НА 2 МАЯ ГИМНАЗИЯ**

### Сотрудники

100	<b>Салат из редиса ( редис,лук зел, яйцо)</b> <i>редис, лук зеленый (перо), яйцо столовое, масло растительное, соль, зелень (укроп/петрушка)</i>	Калорийность-90,18, Белки-2,58, Жиры-7,47, Углеводы-3,01	<b>53-68</b>
100	<b>Салат из кваш. капусты с зел. луком</b> <i>капуста квашеная, лук зеленый (перо), сахар - песок, масло растительное, петрушка (зелень)</i>	Калорийность-86,33, Белки-1,64, Жиры-5,1, Углеводы-7,87	<b>44-42</b>
250/15/ 10/2	<b>Суп крестьянский с крупой (пшено) с мясом ( филе.) со сметаной ,зелень</b> <i>капуста б/к, картофель, куриные грудки филе, лук репчатый, морковь, сметана 15%, крупа пшено, масло растительное, соль, зелень (укроп/петрушка)</i>	Калорийность-127,53, Белки-4,93, Жиры-7,09, Углеводы-10,81	<b>28-15</b>
110	<b>Котлета " Пожарская"</b> <i>куриные грудки филе, батон нарезной, хлеб пшеничный, яйцо столовое, масло растительное, соль</i>	Калорийность-347,64, Белки-16,65, Жиры-22,59, Углеводы-19,46	<b>77-21</b>
90	<b>Котлета " Сказка"</b> <i>яйцо столовое, свинина б/к (лопатка), хлеб пшеничный, лук репчатый, масло растительное, соль</i>	Калорийность-249,23, Белки-11,11, Жиры-20,5, Углеводы-5,05	<b>63-96</b>
75/20	<b>Печень тушеная с луком</b> <i>печень говяжья замороженная, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, соль</i>	Калорийность-316,73, Белки-20,35, Жиры-23,9, Углеводы-5,14	<b>76-33</b>
80	<b>Филе куриное "Забава"</b> <i>куриные грудки филе, масло растительное, сыр твердый, яйцо столовое, мука пшеничная, соль</i>	Калорийность-253,91, Белки-13,87, Жиры-20,53, Углеводы-3,39	<b>69-35</b>
106/10	<b>Омлет натуральный 106/10</b> <i>яйцо столовое, молоко пастеризованное2,5%, масло сливочное, масло растительное, соль</i>	Калорийность-234,58, Белки-11,08, Жиры-20,2, Углеводы-2,08	<b>55-52</b>
150	<b>Каша гречневая рассыпчатая 150</b> <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>	Калорийность-225,92, Белки-7,66, Жиры-6,33, Углеводы-34,64	<b>24-64</b>
150	<b>Макаронны отварные 150</b> <i>макаронные изделия, масло сливочное, соль</i>	Калорийность-216,72, Белки-5,8, Жиры-5,01, Углеводы-37,05	<b>16-41</b>
200	<b>Компот из кураги</b> <i>курага, сахар - песок, лимон. кислота, аскорбиновая кислота</i>	Калорийность-126,2, Белки-1,04, Жиры-0,06, Углеводы-30,16	<b>21-92</b>
200	<b>Чай с сахаром</b>	Калорийность-59,03, Углеводы-14,97	<b>3-83</b>

200/15/ 7	<i>сахар - песок, чай черный крупнолистовой</i> <b>Чай с сахаром и лимоном</b>	Калорийность-61,41, Белки-0,06, Жиры-0,01, Углеводы-15,18	<b>5-66</b>
7	<i>сахар - песок, лимон, чай черный крупнолистовой</i> <b>Лимон порц.</b>	Калорийность-2,38, Белки-0,06, Жиры-0,01, Углеводы-0,21	<b>1-83</b>
200	<b>Сок фруктовый 0,2</b>	Калорийность-92, Белки-1, Жиры-0,2, Углеводы-20,2	<b>34-65</b>
52/50	<b>Сосиска в тесте запеченная</b> <i>тесто дрожжевое для ватрушек, пирогов, кулебяк и др., сосиски, яйцо столовое, мука пшеничная, масло растительное</i>	Калорийность-303,32, Белки-10,65, Жиры-15,85, Углеводы-29,53	<b>37-91</b>
75/15	<b>Булочка в шоколаде 75/15</b> <i>мука пшеничная, шоколад молочный, сахар - песок, масло сливочное, соль, дрожжи сухие, масло растительное</i>	Калорийность-316,2, Белки-8,04, Жиры-8,17, Углеводы-52,71	<b>41-49</b>
85	<b>Трубочка ветчинная</b> <i>тесто дрожжевое для ватрушек, пирогов, кулебяк и др., ветчина в оболочке, сыр твердый, мука пшеничная, яйцо столовое, масло растительное</i>	Калорийность-287,17, Белки-12,23, Жиры-13,37, Углеводы-29,36	<b>44-40</b>
102	<b>Булочка с джемом обсыпная</b> <i>мука пшеничная, масло сливочное, сахар - песок, джем, соль, дрожжи сухие, масло растительное</i>	Калорийность-415,66, Белки-7,17, Жиры-15,14, Углеводы-63,16	<b>44-61</b>
30	<b>Хлеб пшеничный</b>	Калорийность-70,5, Белки-2,28, Жиры-0,24, Углеводы-14,76	<b>4-62</b>
30	<b>Хлеб столичный</b>	Калорийность-69,6, Белки-1,68, Жиры-0,33, Углеводы-14,82	<b>4-20</b>
30	<b>Батон нарезной</b>	Калорийность-78,6, Белки-2,25, Жиры-0,87, Углеводы-15,42	<b>6-30</b>

Бухгалтер

Зав.  
производством

Директор  
школы

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 176382614773150070335747769939328150673109022067

Владелец Осипенко Ирина Валентиновна

Действителен с 13.04.2023 по 12.04.2024