



Согласованно  
 Директор ГАОУ ТО  
 Гимназия Российской культуры  
 Загвязинская Э.В.

## МЕНЮ

« 29 » марта 2022г.

### 1-4 класс 1 комплекс

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
Бутерброд с маслом	20/7	5,8	6,4	7,9	112,4
Рагу из птицы	200	9,0	9,8	28,4	237,8
Какао с молоком	200	3,4	3,2	21,2	127,2
Фрукт	100	0,4	0,0	14,4	59,2
Хлеб пшеничный	15	1,0	0,3	8,1	38,9
0,00	0	0,7	0,1	9,4	41,3
<b>Итого</b>					

Зав. Столовой \_\_\_\_\_

Мед. Работник \_\_\_\_\_





УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАОУ ТО

"Гимназия российской культуры"

\_\_\_\_\_  
Э.В. Загвязинская



## МЕНЮ

« 29 » марта \_\_\_\_\_ 2022 г.

### 1-4 класс 2 комплекс

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
Горячий завтрак 2 комплекс					
Бутерброд с маслом	25/20	1,48	6,17	9,13	98,44
Запеканка творожная со сгущенным молком	100/20	14	10,88	57,35	412,5
Чай с сахаром	200	0,01	0	9,98	39,98
Хлеб ржаной	25	1,12	0,22	11,58	55,25
<b>Стоимость</b>					

Зав. Столовой \_\_\_\_\_

Мед. Работник \_\_\_\_\_



Согласованно  
 Директор ГАОУ ТО  
 "Гимназия российской культуры"  
 \_\_\_\_\_ Э.В. Загвязинская

# МЕНЮ

« 29 » марта \_\_\_\_\_ 2022 г.

## 1-4 класс обед

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
<b>Обед</b>					
Салат Степной	80	1,51	2,25	10,33	66,29
Борщ с мясом и сметаной	250/15/5	5,79	5	14,93	195
Шницель мясной	80	12,5	11,21	8,65	187,33
Соус томатный	50	0,57	0,02	2,79	14,17
Гречка отварная рассыпчатая	150	3,32	5,19	9,85	101,6
Компот из кураги	200	0,6	0,08	21,52	90,7
Хлеб ржаной	20	1,12	0,22	11,28	55,25
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1,97	0,25	13,28	56,74
Фрукт ( яблоко )	120	0,66	0,38	9,84	85,00
<b>Полдник</b>					
Пицца с фаршем	100	9,58	16,93	11,05	177,96
Компот из сухофруктов	180	0,24	0,11	18,26	76
<b>Стоимость дня</b>					

Зав. Столовой \_\_\_\_\_

Мед. Работник \_\_\_\_\_



Согласованно  
Директор ГАОУ ТО  
Гимназия Российской культуры  
*М.М.М.* Загвязинская Э.В.

## МЕНЮ

« 29 » марта 2022г.

### 5-11 класс 1 комплекс

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
Бутерброд с маслом	20/10	5,8	6,4	7,9	112,4
Рагу из птицы	250	9,0	9,8	28,4	237,8
Какао с молоком	200	3,4	3,2	21,2	127,2
Фрукт	150	0,4	0,0	14,4	59,2
Хлеб ржаной	25	0,7	0,1	9,4	41,3
<b>Итого</b>					

Зав. Столовой *Э.В. Загвязинская*

Мед. Работник \_\_\_\_\_



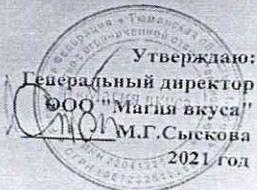


УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАОУ ТО

"Гимназия российской культуры"

\_\_\_\_\_  
Э.В. Загвязинская



## МЕНЮ

« 29 » марта 2022 г.

### 5-11 класс 2 комплекс

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
Облегченный обед 2 комплекс					
Салат Степной	100	1,51	2,25	10,33	66,29
Шницель мясной	90	12,5	11,21	8,65	187,33
Соус томатный	50	0,57	0,02	2,79	14,17
Гречка отварная рассыпчатая	180	3,32	5,19	9,85	101,6
Компот из кураги	200	0,6	0,08	21,52	90,7
Хлеб "Николаевский"	25	1,12	0,22	11,28	55,25
Хлеб пшеничный витаминизированный	25	1,97	0,25	13,28	56,74
Фрукт ( яблоко )	130	0,66	0,38	9,84	85,00
<b>Стоимость дня</b>					

Зав. Столовой \_\_\_\_\_  
*С. Дугал*

Мед. Работник \_\_\_\_\_