



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



## МЕНЮ

« 6 » апреля 2022г.

### 1-4 класс 1 комплекс

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
Яйцо отварное	40	0,8	4,1	2,8	51,1
Фрикадельки из кур	80	9,9	10,4	6,3	158,4
Рис припущенный	180	3,7	3,6	29,7	166,0
Чай "Витаминный"	200	0,7	0,1	19,8	82,9
0,00	0	0,4	0,0	14,4	59,2
Хлеб пшеничный	25	0,8	0,2	6,1	29,2
<b>Итого</b>					

Зав. Столовой \_\_\_\_\_

Мед. Работник \_\_\_\_\_





Утверждаю:  
Генеральный директор  
ООО "Магия вкуса"  
М.Г. Сыскова  
2021 год



культуры"  
В Загвязинская

« 6 » апреля 2022г.

### 1-4 класс 2 комплекс

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
<b>Горячий завтрак 2 комплекс</b>					
Бутерброд с маслом и повидлом	45	1,76	3,91	25,01	139,65
Каша молочная из манной крупы	200/5	6,1	6,88	28,47	255
Какао с молоком	200	3,4	3,2	21,2	127,2
Фрукт (манадрин)	120	0,66	0,38	9,84	85,00
Хлеб ржаной	20	1,34	0,26	13,9	66,3
<b>Стоимость</b>					

Зав. Столовой \_\_\_\_\_ 

Мед. Работник \_\_\_\_\_



Согласованно

Директор ГАОУТО

Гимназия Российской культуры

Загвязинская Э.В.



# МЕНЮ

« 6 » апреля 2022 г.

## 1-4 класс обед

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
<b>Обед</b>					
Салат из свежих овощей	60	0,58	3,08	1,91	38,17
Суп гороховый с гренками и мясом	250/8/10	4,94	5,6	15,3	180,00
Шницель мясной с соусом сметанно-	80/30	11,32	8,83	17,09	220,00
Сложный гарнир картофельное пюре	150	5,82	4,49	37,08	112,15
Чай с сахаром	200	0,14	0,1	15,61	65,06
Хлеб ржаной	25	1,12	0,22	11,58	95,00
Хлеб пшеничный	20	1,97	0,25	13,28	56,74
0,00	0	2,80	2,50	11,30	78,90
<b>Полдник</b>					
Слойка с сыром	100	14,81	20,50	5,58	180,34
Апельсиновый компот	200	0,20	0,08	18,43	76,63
0,00	0	0,66	0,38	9,84	85,00
<b>Итого</b>					

Зав. Столовой \_\_\_\_\_

Мед. Работник \_\_\_\_\_





Согласовано  
Директор ГАОУ СО  
Гимназия Российской культуры  
Вязинская Э.В.



# МЕНЮ

« 6 » апреля 2022г.

## 5-11 класс 1 комплекс

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
Яйцо отварное	40	0,8	4,1	2,8	51,1
Фрикадельки из кур	100	9,9	10,4	6,3	158,4
Рис припущенный	150	3,7	3,6	29,7	166,0
Чай "Витаминный"	200	0,7	0,1	19,8	82,9
Фрукт	100	0,4	0,0	14,4	59,2
Хлеб пшеничный	30	0,8	0,2	6,1	29,2
<b>Итого</b>					

Зав. Столовой \_\_\_\_\_

Мед. Работник \_\_\_\_\_





Согласовано  
Директор ГАОУ ЦО  
«Школа-гимназия Российской культуры»  
Загвязинская Э.В.



## МЕНЮ

« 6 » апреля 2022 г.

### 5-11 класс 2 комплекс

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
<b>Обед</b>					
Салат из свежих овощей	60	0,58	3,08	1,91	38,17
Шницель мясной с соусом сметанно-томатным	90/30	11,32	8,83	17,09	220,00
Сложный гарнир картофельное пюре ,капуста	180	5,82	4,49	37,08	112,15
Чай с сахаром	200	0,14	0,1	15,61	65,06
Хлеб ржаной	35	1,12	0,22	11,58	95,00
Хлеб пшеничный витаминизированный	35	1,97	0,25	13,28	56,74

Зав. Столовой \_\_\_\_\_

Мед. Работник \_\_\_\_\_