

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	283	<i>каша пшениная молочная жидкая</i>	10-28
50	78	<i>яйца вареные</i>	6
200	110	<i>кофейный напиток с молоком</i>	6-21
40	104	<i>батон нарезной</i>	3-3
30	52	<i>хлеб ржаной</i>	1-5
200	142	<i>Молочный коктейль 0,2 л</i>	39
Итого за ЗАВТРАК			66-29
769			
<u>ОБЕД 2</u>			
250	142	<i>солянка из птицы</i>	15-19
100	106	<i>котлеты рыбные любительские</i>	25-51
200	242	<i>Картофель тушеный</i>	9-36
200	110	<i>компот из смеси сухофруктов</i>	4-45
18	56	<i>Мармелад 18 г</i>	16-16
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	1-62
30	52	<i>хлеб ржаной</i>	1-5
Итого за ОБЕД 2			73-79
849			
Итого за			140-08

Директор


Пилипушка
С.В.заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	166	<i>суп с рыбными консервами</i>	18-92
100	232	<i>Суфле из кур</i>	36-29
50	32	<i>соус томатный</i>	1-86
200	193	<i>макаронные изделия отварные</i>	8-82
200	60	<i>чай с сахаром</i>	2-27
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	1-62
30	52	<i>хлеб ржаной</i>	1-5
			Итого за ОБЕД 1
			71-28
<u>ОБЕД 2</u>			
250	142	<i>солянка из птицы</i>	15-19
100	106	<i>котлеты рыбные любительские</i>	25-51
200	242	<i>Картофель тушеный</i>	9-36
200	110	<i>компот из смеси сухофруктов</i>	4-45
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	1-62
30	52	<i>хлеб ржаной</i>	1-5
			Итого за ОБЕД 2
			57-63
			Итого за
			145-07

Директор



Пилипушка
С.В.

заведующая
столовой



Табатчикова
М.Е.