

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	92	<i>суп с рыбными консервами</i>	19-45
100	202	<i>Суфле из кур</i>	43-21
50	16	<i>соус томатный</i>	2-38
200	173	<i>макаронные изделия отварные</i>	10-4
200	110	<i>компот из смеси сухофруктов</i>	4-76
40	94	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
722		Итого за ОБЕД 1	84-66
<u>ОБЕД 2</u>			
250	110	<i>солянка из птицы</i>	19-98
100	106	<i>котлеты рыбные любительские</i>	27-08
200	222	<i>Картофель тушеный</i>	12-3
200	61	<i>чай с лимоном</i>	3-34
40	94	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
628		Итого за ОБЕД 2	67-16
Итого за			151-82

Директор


 Филипушка
С.В.

 заведующая
столовой



 Табатникова
М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	233	каша пшенная молочная жидкая	13-53
50	78	яйца вареные	9-47
200	110	кофейный напиток с молоком	11-97
40	104	батон нарезной	3-6
20	35	хлеб ржаной	2-18
100	38	мандарин	26-7
Итого за ЗАВТРАК			67-45
<u>ОБЕД 1</u>			
200	92	суп с рыбными консервами	15-56
90	202	Суфле из кур	40-36
25	16	соус томатный	1-19
180	173	макаронные изделия отварные	9-35
200	110	компот из смеси сухофруктов	4-76
40	94	хлеб пшеничный	2-28
20	35	хлеб ржаной	2-18
Итого за ОБЕД 1			75-68
<u>ОБЕД 2</u>			
200	110	солянка из птицы	15-96
90	106	котлеты рыбные любительские	24-36
180	222	Картофель тушеный	11-06
200	61	чай с лимоном	3-34
40	94	хлеб пшеничный	2-28
20	35	хлеб ржаной	2-18
Итого за ОБЕД 2			59-18
Итого за			202-31

Директор


Цилипушка С.В.

заведующая
столовой


Табатчикова М.Е.