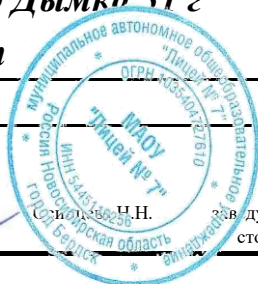



(ОВЗ 7-10 лет)


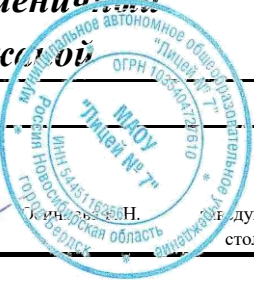

Выход (г)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК 1</u>		
150/30	<i>омлет с зеленым горошком</i>	20-81
10	<i>масло сливочное</i>	3-9
40	<i>батон нарезной</i>	2-97
200	<i>чай с молоком</i>	3-43
Итого за ЗАВТРАК 1		31-11
<u>ЗАВТРАК 2</u>		
100	<i>икра свекольная</i>	3-49
130	<i>рыба, запеченая в сметанном соусе</i>	37-02
200	<i>картофель отварной в молоке</i>	8-14
200	<i>кофейный напиток с молоком</i>	7-14
60	<i>хлеб пшеничный</i>	1-29
150	<i>мандарин</i>	21
31	<i>Крекер Дымка 31 г</i>	10
150	<i>йогурт</i>	15-75
Итого за ЗАВТРАК 2		103-83
Итого за		134-94
И.О. директора	 <small>И.О. директор</small>	зав. дующая столовой  <small>зав. дующая столовой</small>
		Табатчикова М.Е.



(ОВЗ 11-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК 1</u>		
150/30	<i>омлет с зеленым горошком</i>	20-81
10	<i>масло сливочное</i>	3-9
40	<i>батон нарезной</i>	2-97
30	<i>хлеб ржаной</i>	1-31
200	<i>чай с молоком</i>	3-43
Итого за ЗАВТРАК 1		32-42
<u>ЗАВТРАК 2</u>		
100	<i>икра свекольная</i>	3-49
50	<i>помидор свежий порционно</i>	7-55
130	<i>рыба, запеченая в сметанном соусе</i>	37-02
200	<i>картофель отварной в молоке</i>	8-14
200	<i>кофейный напиток с молоком</i>	7-14
60	<i>хлеб пшеничный</i>	1-29
30	<i>хлеб ржаной</i>	1-31
150	<i>мандарин</i>	21
31	<i>Крекер Дыкка</i>	10
150	<i>йогурт</i>	15-75
Итого за ЗАВТРАК 2		112-69
Итого за		145-11
И.О. директора		заведующая столовой
		Табатчикова М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК 1</u>		
150/30	<i>омлет с зеленым горошком</i>	20-81
10	<i>масло сливочное</i>	3-9
40	<i>батон нарезной</i>	2-97
30	<i>хлеб ржаной</i>	1-31
200	<i>чай с молоком</i>	3-43
150	<i>мандарин</i>	21
Итого за ЗАВТРАК 1		53-42
<u>ОБЕД</u>		
250	<i>борщ с капустой и картофелем</i>	10-25
100	<i>запеканка из печени с рисом</i>	22-66
50	<i>соус сметанный</i>	2-88
200	<i>макароны отварные с овощами</i>	7-67
200	<i>напиток из шиповника</i>	3-55
60	<i>хлеб пшеничный</i>	1-29
30	<i>хлеб ржаной</i>	1-31
Итого за ОБЕД		49-61
<u>ЗАВТРАК 2</u>		
50	<i>помидор свежий порционно</i>	7-55
130	<i>рыба, запеченая в сметанном соусе</i>	37-02
200	<i>картофель отварной в молоке</i>	8-14
200	<i>кофейный напиток с молоком</i>	7-14
60	<i>хлеб пшеничный</i>	1-29
30	<i>хлеб ржаной</i>	1-31
Итого за ЗАВТРАК 2		62-45
Итого за		165-48
И.О. директора		Табатчикова М.Е.
		
	дующая столовой	

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД</u>		
125	<i>борщ с капустой и картофелем</i>	5-13
100	<i>запеканка из печени с рисом</i>	22-66
50	<i>соус сметанный</i>	2-88
200	<i>макароны отварные с овощами</i>	7-67
200	<i>напиток из шиповника</i>	3-55
60	<i>хлеб пшеничный</i>	1-29
Итого за ОБЕД		43-18
<u>ЗАВТРАК 2</u>		
50	<i>помидор свежий порционно</i>	7-55
130	<i>рыба, запеченая в сметанном соусе</i>	37-02
200	<i>картофель отварной в молоке</i>	8-14
200	<i>кофейный напиток с молоком</i>	7-14
60	<i>хлеб пшеничный</i>	1-29
30	<i>хлеб ржано-пшеничный</i>	1-31
Итого за ЗАВТРАК 2		62-45
Итого за		105-63
И.О. директора		заведующая столовой
		Табатчикова М.Е.