

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	92	<i>суп с рыбными консервами</i>	19-31
100	202	<i>Суфле из кур</i>	53-92
50	16	<i>соус томатный</i>	1-36
200	175	<i>макаронные изделия отварные</i>	11-36
200	110	<i>компот из смеси сухофруктов</i>	4
40	94	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
	724	Итого за ОБЕД 1	94-41
<u>ОБЕД 2</u>			
250	110	<i>солянка из птицы</i>	23-24
100	106	<i>котлеты рыбные любительские</i>	28-51
200	222	<i>Картофель тушеный</i>	18-04
200	61	<i>чай с лимоном</i>	3-59
40	94	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
	628	Итого за ОБЕД 2	77-84
		Итого за	172-25

Директор

Пиллушка
С.В.

заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	233	каша пшеничная молочная жидкая	14-29
50	78	яйца вареные	14-58
200	110	кофейный напиток с молоком	12-01
50	104	батон нарезной	4-5
20	35	хлеб ржаной	2-18
200	192	банан	46
	752	Итого за ЗАВТРАК	93-56
<u>ОБЕД 1</u>			
200	92	суп с рыбными консервами	15-44
90	202	Суфле из кур	48-06
25	16	соус томатный	0-68
180	175	макаронные изделия отварные	10-23
200	110	компот из смеси сухофруктов	4
40	94	хлеб пшеничный	2-28
20	35	хлеб ржаной	2-18
	724	Итого за ОБЕД 1	82-87
<u>ОБЕД 2</u>			
200	110	солянка из птицы	18-54
90	106	котлеты рыбные любительские	25-68
180	222	Картофель тушеный	16-27
200	61	чай с лимоном	3-59
40	94	хлеб пшеничный	2-28
20	35	хлеб ржаной	2-18
	628	Итого за ОБЕД 2	68-54
		Итого за	244-97

Директор


 Филипушка
 С.В.
заведующая
столовой

 Табатникова
 М.Е.