

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	131	суп молочный с гречневой крупой	14-15
10	74	масло сливочное	7-25
200	144	какао с молоком	10-8
40	105	батон нарезной	3-6
40	70	хлеб ржаной	2-18
100	38	плоды свежие	18-07
Итого за ЗАВТРАК			56-05
	562		
<u>ОБЕД 1</u>			
200	119	суп картофельный с макаронными изделиями	13-39
45/45	144	курица в соусе с томатом	31-39
180	208	рис припущенный с овощами	15-79
200	96	компот из вишни	9-4
60	141	хлеб пшеничный	2-28
40	70	хлеб ржаной	2-18
Итого за ОБЕД 1			74-43
	778		
<u>ОБЕД 2</u>			
200	92	суп с рыбными консервами	14-18
90	175	котлета из говядины	36-68
180	180	рагу из овощей	12-48
200	82	кисель из концентрата плодово-ягодного	4-9
60	141	хлеб пшеничный	2-28
40	70	хлеб ржаной	2-18
Итого за ОБЕД 2			72-7
	740		
Итого за			203-18

Директор

Пилипушка
С.В.заведующая
столовойТабатчикова
М.Е.

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	149	<i>суп картофельный с макаронными изделиями</i>	16-73
50/50	160	<i>курица в соусе с томатом</i>	35-28
200	264	<i>рис припущенный с овощами</i>	17-54
200	96	<i>компот из вишни</i>	9-4
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
Итого за ОБЕД 1			83-41
	880		
<u>ОБЕД 2</u>			
250	122	<i>суп с рыбными консервами</i>	18-05
100	185	<i>котлета из говядины</i>	42-46
200	200	<i>рагу из овощей</i>	13-87
200	82	<i>кисель из концентрата плодово-ягодного</i>	4-9
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
Итого за ОБЕД 2			83-74
	800		
Итого за			167-15

Директор

Пилипушка
С.В.заведующая
столовойТабатчикова
М.Е.