

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорий ность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	233	<i>каша пшеничная молочная жидкая</i>	14-11
50	78	<i>яйца вареные</i>	12-57
200	110	<i>кофейный напиток с молоком</i>	12-57
40	105	<i>батон нарезной</i>	3-6
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
150	38	<i>мандарин</i>	37-5
	599	Итого за ЗАВТРАК	82-53
<u>ОБЕД 1</u>			
200	92	<i>суп с рыбными консервами</i>	15-89
90	202	<i>Суфле из кур</i>	37-77
25	16	<i>соус томатный</i>	0-93
180	175	<i>макаронные изделия отварные</i>	9-37
200	82	<i>компот из свежих ягод</i>	4-6
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
	778	Итого за ОБЕД 1	73-02
<u>ОБЕД 2</u>			
200	110	<i>солянка из птицы</i>	16-96
100	106	<i>котлеты рыбные любительские</i>	29-19
180	222	<i>Картофель тушеный</i>	15-67
200	60	<i>чай с сахаром</i>	1-95
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
	709	Итого за ОБЕД 2	68-23
		Итого за	223-78

Директор


Гареева О.И.

заведующая
столовойТабатчикова
М.Е.

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	92	<i>суп с рыбными консервами</i>	19-86
100	202	<i>Суфле из кур</i>	41-96
50	16	<i>соус томатный</i>	1-84
200	175	<i>макаронные изделия отварные</i>	10-42
200	82	<i>компот из свежих ягод</i>	4-6
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
Итого за ОБЕД 1			83-14
778			
<u>ОБЕД 2</u>			
250	110	<i>солянка из птицы</i>	21-21
100	106	<i>котлеты рыбные любительские</i>	29-19
200	222	<i>Картофель тушеный</i>	17-4
200	60	<i>чай с сахаром</i>	1-95
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
Итого за ОБЕД 2			74-21
709			
Итого за			157-35

Директор



Гарцева О.И.

заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.