

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	233	<i>каша пшениная молочная жидкая</i>	13-33
50	78	<i>яйца вареные</i>	10-7
200	81	<i>чай с молоком</i>	5-41
40	105	<i>батон нарезной</i>	3-6
250	70	<i>яблоко</i>	26-53
567		Итого за ЗАВТРАК	59-57
<u>ОБЕД 1</u>			
200	116	<i>суп с рыбными консервами</i>	15-74
100	232	<i>Суфле из кур</i>	42-79
25	32	<i>соус томатный</i>	1-22
180	193	<i>макаронные изделия отварные</i>	10-39
200	96	<i>напиток клюквенный</i>	6-73
40	94	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
798		Итого за ОБЕД 1	81-33
<u>ОБЕД 2</u>			
200	110	<i>солянка из птицы</i>	16-94
100	206	<i>котлеты рыбные любительские</i>	27-77
180	222	<i>Картофель тушеный</i>	11-45
200	80	<i>сок ягодно-фруктовый</i>	14-38
40	94	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
747		Итого за ОБЕД 2	75
Итого за			215-9

Директор



Гареева О.И.

заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	116	<i>суп с рыбными консервами</i>	19-67
100	232	<i>Суфле из кур</i>	42-79
50	32	<i>соус томатный</i>	2-45
200	193	<i>макаронные изделия отварные</i>	11-54
200	93	<i>напиток клюквенный</i>	6-73
40	94	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
795		Итого за ОБЕД 1	87-64
<u>ОБЕД 2</u>			
250	110	<i>солянка из птицы</i>	21-17
100	206	<i>котлеты рыбные любительские</i>	27-77
200	222	<i>Картофель тушеный</i>	12-72
200	80	<i>сок ягодно-фруктовый</i>	14-38
40	94	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
747		Итого за ОБЕД 2	80-5
		Итого за	168-14

Директор



Гареева О.И.

заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.