

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	283	каша пшенная молочная жидкая	15-81
50	78	яйца вареные	10-93
200	60	чай с сахаром	3-37
40	105	батон нарезной	3-47
20	70	хлеб ржаной	2-93
25	83	Батончик мюсли с абрикосом 25 г	20-05
679		Итого за ЗАВТРАК	56-56
<u>ОБЕД 1</u>			
200	110	солянка из птицы	19-34
90	232	Суфле из кур	35-91
25	16	соус томатный	1-2
200	175	макаронные изделия отварные	10-04
200	96	компот из свежих ягод	9-38
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-93
840		Итого за ОБЕД 1	81-42
<u>ОБЕД 2</u>			
200	110	солянка из птицы	19-34
90	206	котлеты рыбные любительские	31-17
180	242	Картофель тушеный	12-24
200	92	сок ягодно-фруктовый	19-55
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-93
861		Итого за ОБЕД 2	87-85
Итого за			225-83

Директор

Трубина Т.Д.

заведующая
столовойТабатчикова
М.Е.

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	110	<i>солянка из птицы</i>	24-17
100	232	<i>Суфле из кур</i>	39-87
25	16	<i>соус томатный</i>	1-2
200	175	<i>макаронные изделия отварные</i>	10-04
200	96	<i>компот из свежих ягод</i>	9-38
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-93
840			Итого за ОБЕД 1 90-21
<u>ОБЕД 2</u>			
250	110	<i>солянка из птицы</i>	24-17
100	206	<i>котлеты рыбные любительские</i>	34-63
200	242	<i>Картофель тушеный</i>	13-6
200	92	<i>сок ягодно-фруктовый</i>	19-55
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-93
861			Итого за ОБЕД 2 97-5
			Итого за 187-71

Директор

Трубина Т.Д.

заведующая
столовойТабатчикова
М.Е.