**Организатор питания МУП «Смена» (в 7 школах)**

**Стоимость указана на март 2020 года**

**Приложение**

**Вариант 1. Примерное меню завтраков для обучающихся**

**1-4-х и 5-11-х классов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название блюда | **1-4 классы** | **5-11 классы** |
| Выход (вес) порции(мл или гр) | Стоимость (руб.) | Выход (вес) порции(мл или гр) | Стоимость (руб.) |
|  **1 НЕДЕЛЯ** |
| **Понедельник** |
| Каша вязкая ячневая с маслом сливочным | 200/10 | 7-36 | 220/10 | 7-34 |
| Чай\* | 200 | 0-96 | 200 | 0-96 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 1-32 | 30 | 1-32 |
| Сыр Российский | 15 | 8-80 | 15 | 8-80 |
| **Итого**  | **470** | **18-44** | **490** | **18-82** |
| **Вторник** |
| Омлет натуральный с зеленым горошком | 136 | 25-35 | 136 | 25-35 |
| Фрукты поштучно (яблоко -100) | 1 шт. | 9 | 1 шт. | 9 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих), или из повидла | 200 | 4-80 | 200 | 4-80 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **466** | **40-44** | **466** | **40-44** |
| **Среда** |
| Каша овсяная на молоке с маслом сливочным | 200/10 | 12-37 | 220/10 | 13-21 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 2-35 | 200 | 2-35 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 1-32 | 30 | 1-32 |
| **Итого**  | **440** | **16-04** | **460** | **16-88** |
| **Четверг** |
| Запеканка творожно-морковная со сметанным соусом | 200/15 | 33-44 | 220/15 | 36-50 |
| Какао с молоком | 200 | 8-22 | 200 | 8-22 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 1-32 | 30 | 1-32 |
| **Итого**  | **445** | **42-98** | **465** | **46-04** |
| **Пятница** |
| Филе трески отварное (или тушеное) | 80 | 44-45 | 100 | 55-56 |
| Картофель отварной | 150 | 4-48 | 180 | 5-38 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 2-35 | 200 | 2-35 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **460** | **52-57** | **510** | **64-58** |
| **2 НЕДЕЛЯ** |
| **Понедельник** |
| Каша вязкая молочная пшённая с маслом сливочным | 200/10 | 12-15 | 220/10 | 12-98 |
| Чай с лимоном\* | 200/7 | 2-36 | 200/7 | 2-36 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 1-32 | 30 | 1-32 |
| **Итого**  | **447** | **15-83** | **467** | **16-66** |
| **Вторник** |  |  |
| Запеканка рисовая со сметанным соусом | 200/15 | 10-30 | 220/15 | 11-05 |
| Какао с молоком +сыр Российский | 20015 | 8-22 8-80 | 20015 | 8-22 8-80 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **460** | **28-61** | **480** | **29-36** |
| **Среда** |
| Печень по-строгановски | 80 | 14-90 | 100 | 18-63 |
| Гарнир – каша гречневая рассыпчатая +огурец в нарезке  | 15060 | 7-99 4-60  | 18060 | 9-60 4-60 |
| Чай | 200 | 0-96 | 200 | 0-96 |
| Хлеб | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **520** | **29-74** | **570** | **35-08** |
| **Четверг** |
| Каша вязкая молочная из пшеничной крупы с маслом сливочным | 200/10 | 15-15 | 220/10 | 16-67 |
| Фрукты поштучно(мандарин - 60) | 1 шт. | 10-00 | 1 шт. | 10-00 |
| Сыр Российский | 15 | 8-80 | 15 | 8-80 |
| Чай \* | 200 | 0-96 | 200 | 0-96 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 1-32 | 30 | 1-32 |
| **Итого**  | **415** | **36-23** | **435** | **37-75** |
| **Пятница** |
| Биточки (мясо или птица) | 80 | 20-75 | 100 | 25-94 |
| Гарнир – макаронные изделия  | 150 | 4-52 | 180 | 5-42 |
| Овощи свежие (или соленые) в нарезке (огурцы) | 60 | 4-60 | 60 | 4-60 |
| Кофейный напиток | 200 | 4-98 | 200 | 4-98 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **520** | **36-14** | **570** | **42-23** |
| **Средняя стоимость 1 дня (руб.)** | **31-70** | **34-78** |

**\*** - чай рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче чая сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице.

**Вариант 2. Примерное меню завтраков для обучающихся**

**1-4-х и 5-11-х классов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название блюда | **1-4 классы** | **5-11 классы** |
| Выход (вес) порции(мл или гр) | Стоимость (руб.) | Выход (вес) порции(мл или гр) | Стоимость (руб.) |
| **1 НЕДЕЛЯ** |
| **Понедельник** |
| Суп молочный с макаронными изделиями | 200 | 6-84 | 220 | 7-53 |
| Чай\* | 200 | 0-96 | 200 | 0-96 |
| Сыр Российский | 15 | 8-80 | 15 | 8-80 |
| Фрукты поштучно (яблоко - 100) | 1 шт. | 9-00 | 1 шт. | 9-00 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 1-32 | 30 | 1-32 |
| **Итого**  | **445** | **26-92** | **465** | **27-61** |
| **Вторник** |
| Каша геркулесовая (молочная) с маслом сливочным | 200/10 | 12-37 | 220/10 | 13-21 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих), или из повидла  | 200 | 4-80 | 200 | 4-80 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого за завтрак** | **440** | **18-46** | **460** | **19-30** |
| **Среда** |
| Каша рисовая на молоке с маслом сливочным | 200/10 | 12-15 | 220/10 | 12-98 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 2-35 | 200 | 2-35 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 1-32 | 30 | 1-32 |
| **Итого за завтрак** | **440** | **15-82** | **460** | **16-65** |
| **Четверг** |
| Сырники творожно-морковные с соусом молочным (или со сметаной) | 200/15 | 36-02 | 220/15 | 39-34 |
| Какао с молоком | 200 | 8-22 | 200 | 8-22 |
| Фрукты поштучно (апельсин - 100) | 1 шт. | 9-00 | 1 шт. | 9-00 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 1-32 | 30 | 1-32 |
| **Итого**  | **445** | **54-56** | **465** | **57-88** |
| **Пятница** |
| Тефтели рыбные (пикша) | 80 | 23-52 | 100 | 29-41 |
| Картофельное пюре | 150 | 8-17 | 180 | 9-81 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 2-35 | 200 | 2-35 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **460** | **35-33** | **510** | **42-86** |
|  **2 НЕДЕЛЯ** |
| **Понедельник** |
| Каша манная на молоке с маслом сливочным | 200/10 | 12-06 | 220/10 | 12-88 |
| Сыр Российский | 15 | 8-80 | 15 | 8-80 |
| Чай с лимоном\* | 200/7 | 2-36 | 200/7 | 2-36 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 1-32 | 30 | 1-32 |
| **Итого**  | **462** | **24-54** | **482** | **25-35** |
| **Вторник** |
| Биточки (мясо или птица) | 80 | 17-62 | 100 | 22-02 |
| Гарнир – макаронные изделия отварные | 150 | 4-52 | 180 | 5-42 |
| Какао с молоком | 200 | 8-22 | 200 | 8-22 |
| Фрукты поштучно\*\* (яблоко - 100) | 1 шт. | 9-00 | 1 шт. | 9-00 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **460** | **40-65** | **510** | **45-95** |
| **Среда** |
| Икра кабачковая | 60 | 5-50 | 60 | 5-50 |
| Омлет натуральный  | 118 | 20-25 | 118 | 20-25 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих), или из повидла  | 200 | 4-80 | 200 | 4-80 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 1-32 | 30 | 1-32 |
| **Итого**  | **408** | **31-87** | **408** | **31-87** |
| **Четверг** |
| Каша вязкая молочная из пшеничной крупы с маслом сливочным | 200/10 | 15-15 | 220/10 | 16-67 |
| Фрукты поштучно (мандарин - 60) | 1 шт. | 10-00 | 1 шт. | 10-00 |
| Сыр Российский | 15 | 8-80 | 15 | 8-80 |
| Чай \* | 200 | 0-96 | 200 | 0-96 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 1-32 | 30 | 1-32 |
| **Итого**  | **455** | **36-23** | **475** | **37-75** |
| **Пятница** |  |
| Тефтели (мясо или птица) | 80 | 18-99 | 100 | 23-73 |
| Гарнир – каша гречневая рассыпчатая  | 150 | 7-99 | 180 | 9-60 |
| Овощи свежие (или соленые) в нарезке (огурцы) | 60 | 4-60 | 60 | 4-60 |
| Кофейный напиток | 200 | 4-98 | 200 | 4-98 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого** | **520** | **37-85** | **570** | **34-94** |
| **Средняя стоимость 1 дня (руб.)** | **32-22** | **34-94** |

**\*** - чай рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче чая сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице.

**Вариант 1. Примерное меню обедов для обучающихся**

**1-4-х и 5-11-х классов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название блюда | **1-4 классы** | **5-11 классы** |
| Выход (вес) порции(мл или гр) | Стоимость (руб.) | Выход (вес) порции(мл или гр) | Стоимость (руб.) |
|  **1 НЕДЕЛЯ** |
| **Понедельник** |
| Свекла тушеная | 60 | 6-15 | 60 | 6-15 |
| Суп гороховый | 250 | 5-53 | 250 | 5-53 |
| Тефтели (мясо, птица) | 80 | 18-99 | 100 | 23-73 |
| Гарнир - каша гречневая рассыпчатая | 150 | 7-99 | 180 | 9-60 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 2-35 | 200 | 2-35 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **790** | **43-20** | **840** | **49-55** |
| **Вторник** |
| Огурцы свежие (или соленые) в нарезке | 60 | 4-60 | 60 | 4-60 |
| Борщ со сметаной | 250/10 | 8-45 | 250/10 | 8-45 |
| Рыба припущенная | 80 | 44-45 | 100 | 55-56 |
| Картофельное пюре | 150 | 8-17 | 180 | 9-81 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих), или из повидла | 200 | 4-80 | 200 | 4-80 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **800** | **72-66** | **850** | **85-41** |
| **Среда** |
| Капуста квашеная | 60 | 4-00 | 60 | 4-00 |
| Суп рисовый с картофелем | 250 | 5-39 | 250 | 5-39 |
| Бефстроганов | 80 | 49-20 | 100 | 61-51 |
| Гарнир – макаронные изделия отварные | 150 | 4-52 | 180 | 5-42 |
| Чай\* | 200 | 0-96 | 200 | 0-96 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **790** | **66-26** | **840** | **79-47** |
| **Четверг** |
| Помидор свежий (или соленый) в нарезке | 60 | 4-60 | 60 | 4-60 |
| Щи из свежей капусты | 250 | 8-33 | 250 | 8-33 |
| Плов из птицы (мясная составляющая/общий вес блюда) | 80/230 | 33-30 | 100/280 | 40-54 |
| Компот из свежих яблок | 200 | 5-07 | 200 | 5-07 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **790** | **53-49** | **840** | **60-73** |
| **Пятница** |
| Икра кабачковая | 60 | 5-50 | 60 | 5-50 |
| Суп с макаронными изделиями | 250 | 5-42 | 250 | 5-42 |
| Печень по-строгановски | 80 | 14-90 | 100 | 18-63 |
| Овощное рагу | 150 | 5-49 | 180 | 6-59 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих), или из повидла | 200 | 4-80 | 200 | 4-80 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **790** | **38-30** | **840** | **43-13** |
| **2 НЕДЕЛЯ** |
| **Понедельник** |
| Овощи свежие (или соленые) в нарезке (огурцы) | 60 | 2-90 | 60 | 2-90 |
| Суп овощной со сметаной | 250/10 | 10-93 | 250/10 | 10-93 |
| Тефтели (мясные) | 80 | 18-99 | 100 | 23-73 |
| рис припущенный | 150 | 5-42 | 180 | 6-50 |
| Компот из свежих яблок | 200 | 5-07 | 200 | 5-07 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **800** | **45-50** | **850** | **51-32** |
| **Вторник** |
| Свекла отварная | 60 | 2-70 | 60 | 2-70 |
| Рассольник по-ленинградски | 250 | 8-06 | 250 | 8-06 |
| Биточки (мясо или птица) | 80 | 20-75 | 100 | 25-94 |
| картофельное пюре | 150 | 8-17 | 180 | 9-81 |
| Чай\* | 200 | 0-96 | 200 | 0-96 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **790** | **42-83** | **840** | **49-66** |
| **Среда** |
| Кабачки тушеные (икра кабачковая)  | 60 | 5-50 | 60 | 5-50 |
| Суп картофельный с рисовой крупой | 250 | 5-39 | 250 | 5-39 |
| Жаркое по-домашнему(мясная составляющая/общий вес блюда) | 80/230 | 49-54 | 100/280 | 61-42 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 2-35 | 200 | 2-35 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **790** | **64-97** | **840** | **76-85** |
| **Четверг** |
| Помидор свежий (или соленый) в нарезке | 60 | 4-60 | 60 | 4-60 |
| Борщ со сметаной | 250/10 | 8-45 | 250/10 | 8-45 |
| Котлеты (мясо или птица) | 80 | 17-62 | 100 | 22-02 |
| Гарнир – макаронные изделия  | 150 | 4-52 | 180 | 5-42 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих), или из повидла | 200 | 4-80 | 200 | 4-80 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **800** | **42-18** | **850** | **47-48** |
| **Пятница** |
| Свекла тушеная | 60 | 6-15 | 60 | 6-15 |
| Суп гороховый | 250 | 5-53 | 250 | 5-53 |
| Биточки (мясо или птица) | 80 | 20-75 | 100 | 25-94 |
| Гарнир – каша гречневая рассыпчатая | 150 | 7-99 | 180 | 9-60 |
| Чай с лимоном\* | 200 | 2-36 | 200 | 2-36 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **790** | **44-97** | **840** | **51-54** |
| **Средняя стоимость 1 дня (руб.)** | **51-44** | **59-54** |

**\*** - чай рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче чая сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице.

**Вариант 2. Примерное меню обедов для обучающихся**

**1-4-х и 5-11-х классов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Название блюда | **1-4 классы** |  | **5-11 классы** |  |
| Выход (вес) порции(мл или гр) | Стоимость (руб.) | Выход (вес) порции(мл или гр) | Стоимость (руб.) |
|  **1 НЕДЕЛЯ** |
| **Понедельник\*\*** |
| Огурцы свежие (или соленые) в нарезке | 60 | 4-60 | 60 | 4-60 |
| Суп крестьянский с крупой | 250 | 4-67 | 250 | 4-67 |
| Бефстроганов | 80 | 46-13 | 100 | 61-51 |
| Гарнир – капуста тушеная | 150 | 13-15 | 180 | 15-78 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 2-35 | 200 | 2-35 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **790** | **73-09** | **840** | **91-10** |
| **Вторник** |
| Свекла тушеная | 60 | 6-15 | 60 | 6-15 |
| Щи из свежей (или квашеной) капусты с картофелем | 250 | 8-33 | 250 | 8-33 |
| Рыба припущенная | 80 | 44-45 | 100 | 55-56 |
| Картофельное пюре | 150 | 8-17 | 180 | 9-81 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих), или из повидла | 200 | 4-80 | 200 | 4-80 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **790** | **74-09** | **840** | **86-84** |
| **Среда** |  |  |
| Капуста квашеная (или тушеная) | 60 | 4-00 | 60 | 4-00 |
| Суп картофельный с макаронными изделиями | 250 | 5-42 | 250 | 5-42 |
| Тефтели (мясо, птица) | 80 | 18-99 | 100 | 23-73 |
| Гарнир – каша гречневая рассыпчатая | 150 | 7-99 | 180 | 9-60 |
| Чай\* | 200 | 0-96 | 200 | 0-96 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **790** | **39-55** | **840** | **45-90** |
| **Четверг** |
| Помидор свежий (или соленый) в нарезке | 60 | 4-60 | 60 | 4-60 |
| Борщ с картофелем и фасолью | 250 | 8-50 | 250 | 8-50 |
| Плов из мяса(мясная составляющая/общий вес блюда) | 80/230 | 33-30 | 100/280 | 40-54 |
| Компот из свежих яблок | 200 | 5-07 | 200 | 5-07 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **790** | **53-66** | **840** | **60-90** |
| **Пятница** |
| Капуста квашеная (или тушеная) | 60 | 4-00 | 60 | 4-00 |
| Суп картофельный с мясными фрикадельками | 250/18 | 12-92 | 250/18 | 12-92 |
| Печень по-строгановски | 80 | 19-32 | 100 | 23-45 |
| Картофель отварной | 150 | 4-48 | 180 | 5-38 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих), или из повидла | 200 | 4-80 | 200 | 4-80 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **808** | **47-71** | **858** | **52-74** |
| **2 НЕДЕЛЯ** |
| **Понедельник** |
| Овощи свежие (или соленые) в нарезке (огурцы) | 60 | 4-60 | 60 | 4-60 |
| Борщ со сметаной | 250/10 | 8-45 | 250/10 | 8-45 |
| Тефтели (мясные) | 80 | 18-99 | 100 | 23-73 |
| Гарнир – вермишель отварная | 150 | 4-52 | 180 | 5-42 |
| Компот из свежих яблок | 200 | 5-07 | 200 | 5-07 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **800** | **43-82** | **850** | **49-46** |
| **Вторник** |
| Свекла отварная | 60 | 2-70 | 60 | 2-70 |
| Рассольник по-ленинградски | 250 | 8-06 | 250 | 8-06 |
| Куры тушеные | 80 | 18-70 | 100 | 21-30 |
| Рис припушенный  | 150 | 5-42 | 180 | 6-50 |
| Чай\* | 200 | 0-96 | 200 | 0-96 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **790** | **38-03** | **840** | **41-71** |
| **Среда** |
| Кабачки тушеные | 60 | 5-50 | 60 | 5-50 |
| Суп картофельный с пшеничной крупой | 250 | 5-39 | 250 | 5-39 |
| Жаркое по-домашнему(мясная составляющая/общий вес блюда) | 80/230 | 49-54 | 100/280 | 61-42 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 2-35 | 200 | 2-35 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **790** | **64-97** | **840** | **76-85** |
| **Четверг** |
| Помидор свежий (или соленый) в нарезке | 60 | 4-60 | 60 | 4-60 |
| Суп гороховый | 250 | 5-53 | 250 | 5-53 |
| Котлеты (мясо или птица) | 80 | 17-62 | 100 | 22-02 |
| Гарнир – макароны отварные  | 150 | 4-52 | 180 | 5-42 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих), или из повидла | 200 | 4-80 | 200 | 4-80 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **790** | **39-26** | **840** | **44-56** |
| **Пятница** |  |
| Огурец свежий (или соленый) в нарезке | 60 | 4-60 | 60 | 4-60 |
| Борщ со сметаной | 250/10 | 8-45 | 250/10 | 8-45 |
| Биточки (мясо или птица) | 80 | 20-75 | 100 | 25-94 |
| Гарнир – каша гречневая рассыпчатая | 150 | 7-99 | 180 | 9-60 |
| Чай с лимоном\* | 200 | 2-36 | 200 | 2-36 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 0-90 | 20 | 0-90 |
| Хлеб ржаной | 30 | 1-29 | 30 | 1-29 |
| **Итого**  | **800** | **46-34** | **850** | **53-14** |
| **Средняя стоимость 1 дня (руб.)** | **52-05** | **60-32** |

**\*** - чай рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче чая сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице.