

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	121	рассольник домашний	11-59
150	153	рыба, тушеная в томате с овощами	26
200	200	картофель отварной в молоке	8-31
200	97	напиток из шиповника	5-3
60	141	хлеб пшеничный	1-29
30	52	хлеб ржаной	1-31
Итого за ОБЕД 1			53-8
<u>ОБЕД 2</u>			
250	115	суп из овощей с фасолью	10-64
50/50	254	печень, тушеная в соусе	21-4
200	275	макаронные изделия отварные с сыром	12-64
200	80	сок ягодно-фруктовый	12-4
60	141	хлеб пшеничный	1-29
30	52	хлеб ржаной	1-31
Итого за ОБЕД 2			59-68
Итого за			113-48

Директор  Пилипушка С.В.

заведующая
столовой



Табатникова
М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
150	244	омлет натуральный	18-47
15	51	сыр сычужный твердый порциями	6-63
10	74	масло сливочное	4
200	81	чай с молоком	3-58
40	104	батон нарезной	2-97
30	52	хлеб ржаной	1-31
40	216	Батончик "Мишка на севере" 40 г	21-5
Итого за ЗАВТРАК			58-46
<u>ОБЕД 2</u>			
250	115	суп из овощей с фасолью	10-64
50/50	254	печень, тушеная в соусе	21-4
200	275	макаронные изделия отварные с сыром	12-64
200	80	сок ягодно-фруктовый	12-4
60	141	хлеб пшеничный	1-29
30	52	хлеб ржаной	1-31
Итого за ОБЕД 2			59-68
Итого за			118-14


 Директор _____ Пилиупинка С.В.

заведующая 
 столовой _____ Табатникова М.Е.