

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорий кость	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
150	362	<i>пудинг из творога паровой</i>	29-66
30	98	<i>молоко сгущенное</i>	5-35
200	61	<i>чай с лимоном</i>	2-42
40	104	<i>батон нарезной</i>	2-97
30	52	<i>хлеб ржаной</i>	1-31
100	239	<i>Пирожок с луком и яйцом 100 г</i>	22
916		Итого за ЗАВТРАК	63-71
<u>ОБЕД 2</u>			
250	97	<i>свекольник</i>	14-21
100	106	<i>котлеты рыбные любительские</i>	21-92
200	264	<i>рис припущенный с овощами</i>	8-16
200	81	<i>компот из изюма</i>	4-1
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	1-29
30	52	<i>хлеб ржаной</i>	1-31
741		Итого за ОБЕД 2	50-99
		Итого за	114-7

Директор

Пилипушка
С Взаведующая
столовойТабатчикова
М Е

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	108	суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)	10-77
50/50	193	печень говяжья по-строгановски	26-7
200	198	картофельное пюре	9-07
200	122	кисель из концентрата плодово-ягодного	5-33
60	141	хлеб пшеничный	1-29
30	52	хлеб ржаной	1-31
Итого за ОБЕД 1			54-47
814			
<u>ОБЕД 2</u>			
125	97	свекольник	6-85
100	106	котлеты рыбные любительские	21-92
200	264	рис припущенный с овощами	8-16
200	81	компот из изюма	4-1
60	141	хлеб пшеничный	1-29
30	52	хлеб ржаной	1-31
Итого за ОБЕД 2			43-63
741			
Итого за			98-1

Директор


Генеральный
С. В.заведующая
столовой

Табатчикова
М. Е.