

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
150	244	омлет натуральный	25-18
10	74	масло сливочное	4-57
30	70	повидло порционное	2-29
200	81	чай с молоком	4-79
40	104	батон нарезной	3-15
30	52	хлеб ржаной	1-43
38	205	Вафельный торт "Боярушка" 38 г	12
830		Итого за ЗАВТРАК	53-41
<u>ОБЕД 2</u>			
250	121	рассольник ленинградский	15-34
50/50	254	печень, тушеная в соусе	22-63
200	275	макаронные изделия отварные с сыром	12-43
200	80	сок ягодно-фруктовый	10-54
60	141	хлеб пшеничный	1-41
30	52	хлеб ржаной	1-43
923		Итого за ОБЕД 2	63-78
Итого за			117-19

Директор


 Филипушка
 С.В.
заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
30	7	огурец свежий порционно	4-9
150	153	рыба, тушеная в томате с овощами	26-63
200	200	картофель отварной в молоке	12-26
200	97	напиток из шиповника	4-16
60	141	хлеб пшеничный	1-41
30	52	хлеб ржаной	1-43
650		Итого за ОБЕД 1	50-79
<u>ОБЕД 2</u>			
125	121	рассольник ленинградский	7-67
50/50	254	печень, тушеная в соусе	22-63
200	275	макаронные изделия отварные с сыром	12-43
200	80	сок ягодно-фруктовый	10-54
60	141	хлеб пшеничный	1-41
30	52	хлеб ржаной	1-43
923		Итого за ОБЕД 2	56-11
Итого за			106-9

Директор

Пилипушка
С.В.заведующая
столовойТабатчикова
М.Е.