

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорий ность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
170/30	224	<i>омлет с зеленым горошком</i>	23-76
10	74	<i>масло сливочное</i>	5-06
200	81	<i>чай с молоком</i>	5-11
40	104	<i>батон нарезной</i>	3-3
30	52	<i>хлеб ржаной</i>	1-46
100	248	<i>Ватрушка с творогом 100 г</i>	25
	783	Итого за ЗАВТРАК	63-69
<u>ОБЕД 2</u>			
250	95	<i>борщ с капустой и картофелем</i>	14-49
120	242	<i>птица отварная (бедро)</i>	39-13
200	232	<i>макароны отварные с овощами</i>	9-92
200	60	<i>чай с сахаром</i>	2-21
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	1-57
30	52	<i>хлеб ржаной</i>	1-46
	822	Итого за ОБЕД 2	68-78
		Итого за	132-47

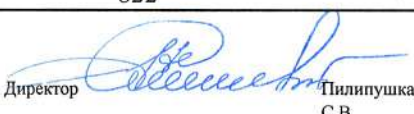
Директор  Пилипушка
С.В.

заведующая
столовой



Табатникова
М.Е.

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорий ность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	112	<i>суп крестьянский с крупой</i>	<i>14-21</i>
150	215	<i>Рыба, запеченная под молочным соусом</i>	<i>40-06</i>
200	200	<i>картофель отварной в молоке</i>	<i>12-86</i>
200	80	<i>сок ягодно-фруктовый</i>	<i>10-66</i>
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	<i>1-57</i>
30	52	<i>хлеб ржаной</i>	<i>1-46</i>
800		Итого за ОБЕД 1	80-82
<u>ОБЕД 2</u>			
250	95	<i>борщ с капустой и картофелем</i>	<i>14-49</i>
150	242	<i>птица отварная (бедро)</i>	<i>48-91</i>
200	232	<i>макаронные отварные с овощами</i>	<i>9-92</i>
200	60	<i>чай с сахаром</i>	<i>2-21</i>
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	<i>1-57</i>
30	52	<i>хлеб ржаной</i>	<i>1-46</i>
822		Итого за ОБЕД 2	78-56
Итого за			159-38
Директор		Пилипушка С.В.	заведующая столовой  Табатчикова М.Е.