

(Комплекс)

Выход (г)	калорий ность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ПОЛДНИК</u>			
200	80	сок фруктовый (0.2л)	21-75
100	314	Булочка с сыром 100 г	32-5
394		Итого за ПОЛДНИК	54-25
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	243	каша молочная пшеничная жидкая	17-78
10	74	масло сливочное	6-06
50	78	яйца вареные	7-9
200	81	чай с молоком	7-95
40	104	батон нарезной	4-13
30	52	хлеб ржаной	1-88
632		Итого за ЗАВТРАК	45-7
<u>ОБЕД 1</u>			
250	89	уха рыбацкая	22-35
100	289	запеканка из печени с рисом	45-78
50	19	соус белый основной	2-24
200	275	макаронные изделия отварные с сыром	21-21
200	87	кисель из облепихи	9-68
60	141	хлеб пшеничный	2-03
30	52	хлеб ржаной	1-88
952		Итого за ОБЕД 1	105-17
<u>ОБЕД 2</u>			
250	121	рассольник домашний	21-92
50/50	454	Говядина в кисло-сладком соусе	56-27
200	430	каша гречневая рассыпчатая с луком	20-21
200	60	чай с сахаром	3-6
60	141	хлеб пшеничный	2-03
30	52	хлеб ржаной	1-88
1258		Итого за ОБЕД 2	105-91
		Итого за	311-03

Директор

Пилипушка
С.В.заведующая
столовойТабатчикова
М.Е.